73 ricette per una Festa coloratissima

Minibomboloni

Sprea EDITORI

È in edicola!

Acquista la tua copia su www.sprea.it/ricetteconpatate

Scansiona il QR Code

Sommario febbraio/marzo

Speciale frittelle e dolci di Carnevale

Dolci di carnevale

71 ricette ricche di sapore - Speciale frittelle e dolci di Carnevale

Altri dolci di Carnevale

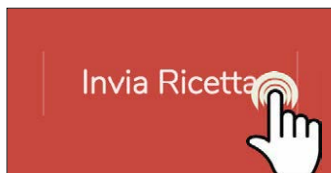
Il prossimo numero esce il 15 marzo

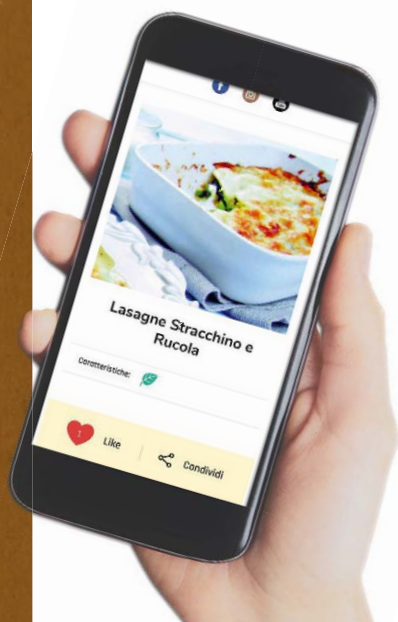
Le ricette più belle saranno pubblicate sulla rivista!
Caricale con la relativa foto in alta risoluzione
su cottoecrudo.it e segui le semplici istruzioni

Poche e semplici regole:

- **iscriviti al sito cottoecrudo.it** in pochi minuti e compila il tuo profilo (puoi usare anche il login da Facebook)
- le ricette e le relative immagini devono essere caricate **entro e non oltre il 22 febbraio**
- ricorda di selezionare la richiesta di partecipazione al **contest di Cucina Tradizionale**
- **condividi la tua ricetta** direttamente dal sito con i tuoi amici e fatti votare
- scopri se la tua ricetta sarà la più votata dalla Redazione sul **n.67 in edicola dal 15 marzo**

SEGUI I PASSAGGI STEP BY STEP

Entra a far parte della community e pubblica le tue ricette

1 Clicca su INVIA RICETTA nel menu in alto.

2 Registrati in pochi istanti oppure fai il login con Facebook.

Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

3 Scrivi il titolo della tua ricetta e inserisci una breve descrizione. Ricordati di selezionare il contest di Cucina Tradizionale.

4 Seleziona gli ingredienti della tua ricetta indicando tutte le dosi, le varie caratteristiche possono essere inserite nel campo note.

5 Aggiungi gli ingredienti che non sono già presenti nell'elenco e diventeranno disponibili per tutti gli utenti.

6 Descrivi i diversi passaggi della preparazione della tua ricetta. Inviala e attendi l'approvazione da parte della redazione.

7 La tua ricetta verrà visualizzata sul sito dove sarà votata. Le migliori ricette saranno pubblicate sul n.67 di Cucina Tradizionale.

Frittelle di Carnevale

Le frittelle sono il simbolo del Carnevale, ogni regione, persino ogni città, ha le sue ricette: si tratta, in genere, di dolci molto semplici che tuttavia possono "mascherare" (come è nella logica del Carnevale) anche contenuti golosi, quali: frutta, cereali o creme.

Chiacchiere tradizionali

per 6 persone

300 g di farina "00", 70 g di zucchero semolato, 3 uova,
1 bicchierino di vino bianco secco, la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale,
olio di semi per friggere, zucchero a velo.

Disponiamo la farina a fontana sul piano da lavoro, rompiamo al centro le uova, aggiungiamo lo zucchero e un pizzico di sale.
Incominciamo a impastare e, per ammorbidire, versiamo il vino poco alla volta.
Completiamo con la scorza di limone e continuiamo a lavorare sino a quando l'impasto non sarà diventato compatto ed elastico.
Lasciamolo riposare avvolto in un telo per un'ora, quindi stendiamolo con il matterello sino a ottenere una sfoglia non troppo sottile.
Con una rotella tagliamo la sfoglia in strisce larghe 3 cm e lunghe 10.
In una padella antiaderente portiamo a calore abbondante olio di semi e facciamo friggere le chiacchere poche alla volta.
Appena prendono colore scoliamole con il mestolo forato e adagiamole su fogli di carta assorbente da cucina.
Quando saranno fredde cospargiamole con lo zucchero a velo.

da ricordare

Frappe, cenci, bugie, frappole, galani, lattughe, crostoli... sono solo alcuni dei tanti nomi che questo dolce assume nelle varie regioni italiane.

Chiacchiere a rete

220 g di **farina** + 2 **cucchiai**, 50 g di **burro**, 20 g di **zucchero a velo**, 1 **uovo**, 1 cucchiaio di **grappa**, ½ cucchiaino di **bicarbonato** di sodio, **sale** fino, **olio** per friggere

Dividiamo a pezzetti il burro e lasciamolo ammorbidire a temperatura ambiente.
Setacciamo la farina sul piano di lavoro insieme al bicarbonato, formando un mucchietto, creiamo un incavo al centro e versiamoci l'uovo sbattuto con una forchetta.
Uniamo i pezzetti di burro, il sale, lo zucchero, la grappa e impastiamo.
Continuiamo a lavorare con le mani finché diventa elastico e sodo (circa 20 minuti), poi formiamo una palla, avvolgiamola con la pellicola e teniamola 60 minuti nella parte meno fredda del frigo.
Passato il tempo, stendiamo l'impasto con il matterello sul piano di lavoro infarinato, allo spessore di 3-4 mm.
Passiamo sulla pasta l'apposito rullo seghettato, ritagliano poi dei rettangoli di 4x3 cm.
Incidiamo e allarghiamo ognuno di essi delicatamente per formare l'effetto rete; versiamo l'olio in una padella e facciamo friggere in esso le chiacchiere, poche alla volta, 2 minuti per parte.
Scoliamole con un mestolo forato e appoggiamole su fogli di carta da cucina.
Quando sono pronte trasferiamole su un piatto da portata e spolverizziamo con lo zucchero al velo.

da ricordare: Se non abbiamo il rullo seghettato, con un coltello creiamo delle file di taglietti alternati nella pasta.

Chiacchiere campane

500 g di **farina** +30 g, 100 g di **zucchero semolato**, 50 g di **burro**, 3 **uova**, 1 bustina di **vanillina**, 3 bicchieri di **olio** per friggere, 3 cucchiai di **zucchero a velo**, **sale**

Setacciamo la farina formando una fontana dentro cui versare: lo zucchero, le uova sbattute, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, la vanillina e un pizzico di sale.

Impastiamo amalgamando gli ingredienti e continuiamo a lavorare per 20 minuti finché la pasta diventa liscia.

Raccogliamola in una palla, avvolgiamola in pellicola da cucina e facciamola riposare per 60 minuti nella parte meno fredda del frigorifero.

Infariniamo il piano, dividiamo l'impasto in 3 parti stendendo ogni pezzo con un matterello allo spessore di circa 1 cm.

Pieghiamo ogni metà su se stessa e stendiamola nuovamente; ripetiamo altre 2 volte; le sfoglie devono avere uno spessore di 3 mm.

da ricordare

Con la rotella dentata da una delle sfoglie ricaviamo dei rettangoli di 9x7 cm, dalla seconda dei quadrati di 8 cm e dall'ultima delle strisce larghe 2 cm e lunghe 12.

Sempre lavorando con la rotella, dividiamo i rettangoli in 3 strisce che intrecciamo fra loro senza stringere troppo; facciamo 2 tagli a croce nei quadrati e pieghiamo gli angoli verso il centro formando delle girandole; da altri quadrati formiamo dei dischi; infine annodiamo le strisce lunghe formando un nodo centrale non troppo stretto.

Facciamo scaldare l'olio in un tegame di media misura dai bordi alti e friggiamo le chiacchere 3 o 4 alla volta per 1 minuto, scoliamole bene.

Quando sono pronte spolveriamole con lo zucchero a velo passato da un colino a maglie fitte.

Chiacchiere aromatiche al Marsala

per 4 persone

350 g di **farina** "00", 40 g di **zucchero di canna**, 1 **uovo** + 1 **tuorlo**, 20 g di **burro**, 1 bustina di **vanillina**, 2 cucchiai di **Marsala**, **olio** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

Su una spianatoia versiamo a fontana la farina setacciata con la vanillina, rompiamo al centro l'uovo, il tuorlo e amalgamiamo il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero di canna e il Marsala.
Lavoriamo con le dita per incorporare tutti gli ingredienti, quindi proseguiamo a piene mani fino a ottenere una pasta ben soda.
Copriamo con pellicola e facciamo riposare per un'ora, quindi infariniamo la spianatoia e stendiamo l'impasto in una sfoglia molto sottile.
Con una rotella dentellata tagliamo delle losanghe e arrotoliamole su loro stesse.
In una padella per fritti a bordi alti scaldiamo abbondante olio e friggiamo le chiacchiere poco per volta.
Quando risultano dorate scoliamole con una schiumarola e trasferiamole su carta assorbente da cucina per eliminare l'eccesso d'olio.
Facciamo raffreddare, disponiamole su un piatto da portata e cospargiamole con zucchero a velo.

Il Marsala è un vino liquoroso o, meglio, "fortificato", il che significa che al vino base vengono aggiunti acquavite o alcol, mosto concentrato o mosto cotto; pratica questa che lo accomuna ad altri vini liquorosi come il Porto, lo Jerez o il Madera.

Zeppoline all'arancia

per 4 persone

250 g di **farina** "00", 1 **uovo**, 60 g di **zucchero**, 30 g di **burro**, 1 **arancia** bio, 10 g di **lievito di birra**, **olio** per friggere q.b.

Su una spianatoia disponiamo la farina a fontana, stemperiamo il lievito in poca acqua tiepida e versiamolo al centro della farina, uniamo 1 bicchiere scarso di succo d'arancia e 1 pizzico di zucchero; impastiamo e facciamo lievitare per un'ora. **Incorporiamo alla pasta** lo zucchero rimasto, l'uovo, la scorza grattugiata dell'arancia e il burro ammorbidito; mescoliamo e lasciamo lievitare 15 minuti. **Trasferiamo il composto** in una tasca da pasticciere con bocchetta a zig-zag. **Ritagliamo un quadrato** di carta da forno di circa 10 cm di lato e deponiamoci un po' d'impasto formando una zeppolina: immergiamo il tutto nell'olio ben caldo e sfiliamo la carta quando l'impasto si sarà gonfiato. **Continuiamo a friggere** la zeppolina, girandola, finché risulterà ben dorata da ambo i lati. **Scoliamo con una schiumarola** dall'olio e facciamo asciugare su carta assorbente da cucina, poi procediamo nello stesso modo con il resto dell'impasto.

da ricordare

È un procedimento un po' lungo ma necessario per non rompere il preparato quando lo solleviamo per immergerlo nell'olio.

Ricetta regionale

Zeppole napoletane

230 g di acqua, 50 g di burro, 750 g di farina, 5 uova, sale, 1 bustina di vaniglia, olio per friggere, 500 g di crema pasticcera, ciliegie o amarene candite

Scaldiamo in una casseruola l'acqua con un pizzico di sale e il burro fino a quando questo non si scioglierà; portiamo a bollore poi spegniamo.

Aggiungiamo la farina setacciata e mescoliamo energicamente.

Riportiamo la casseruola sul fuoco, uniamo la vaniglia e mescoliamo per mezzo minuto a fiamma bassa.

Mettiamo la pasta ottenuta su un piano di marmo unto e lasciamola raffreddare.

Quando sarà fredda incorporiamo le uova, prima il tuorlo e, poi, l'albume.

Prepariamo due padelle con abbondante olio, la prima posta su fuoco basso e l'altra su fuoco più alto.

Prendiamo un foglio di carta da forno e pratichiamogli dei fori.

Mettiamo la pasta in un sac à poche con imboccatura a stella e formiamo delle ciambelle che poggeremo direttamente sulla carta forno bucherellata che immergeremo nell'olio bollente; attraverso i fori della carta passerà dell'aria, che permetterà alle zeppole di staccarsi facilmente.

da ricordare

Togliamole dalla prima padella e immergiamole nella seconda a fuoco più forte affinché diventino dorate.

Sgocciolìamole su carta assorbente, poi guarniamo ogni zeppola con crema pasticcera (inserita anch'essa in sac à poche) e una ciliegia o amarena candita.

Il segreto per la perfetta cottura di queste zeppole sta nelle due padelle con olio a temperatura diversa; facendo passare le zeppole dall'una all'altra otterremo una perfetta doratura.

Tortelli alla crema

225 g di **farina** "00", 3 **uova**, 150 ml di **acqua**, 100 ml di **latte**, 60 g di **burro**, 1 **limone**, **sale**, **olio** per friggere q.b., **zucchero semolato** q.b. - **Per la crema:** 250 ml di **latte**, 80 g di **zucchero semolato**, 3 **tuorli**, 35 g di **maizena**, 1 pizzico di **vanillina**

Versiamo in una casseruola il latte e l'acqua, uniamo il burro, un pizzico di sale e portiamo a ebollizione.
Togliamo dal fuoco, aggiungiamo la farina setacciata e lavoriamo gli ingredienti.
Riportiamo la casseruola sul fuoco e facciamo cuocere a fuoco medio per 2 minuti continuando a mescolare; togliamo dal fuoco e facciamo intiepidire.
Versiamo il composto in una ciotola, uniamo le uova e la scorza grattugiata del limone, amalgamiamo con un cucchiaio; copriamo e facciamo riposare per 30 minuti.
In una padella per fritti facciamo scaldare a fiamma media l'olio.
Preleviamo piccole quantità d'impasto con un cucchiaio e tuffiamole nell'olio.
Dopo 2-3 minuti, quando i tortelli risulteranno dorati, scoliamoli e poniamoli sulla carta assorbente, facciamoli raffreddare.

da ricordare

Prepariamo la crema: in una casseruola sbattiamo i tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere una crema gonfia; uniamo la maizena e un pizzico di vanillina, mescolando, il latte a filo.
Cuociamo la crema su fuoco medio, mescolando, finché si sarà addensata.
Togliamo dal fuoco e facciamola raffreddare, mescolandola.
Inseriamo la crema in un sac à poche con bocchetta sottile e farciamo i tortelli, poi spolverizziamoli di zucchero semolato.

Frittole

50 g di **farina** "00", 300 g di **pane** con poca crosta, 100 g di **mirtilli** disidratati, 200 ml di **latte**, 50 g di **zucchero semolato**, scorza grattugiata di ½ **limone**, 2 **uova**, **olio** per friggere q.b.

Tagliamo il pane a pezzetti piccoli e facciamolo ammorbidire in una ciotola con il latte per 10 minuti, scoliamolo, strizziamolo un poco, in modo che trattenga una parte del latte di cui è imbevuto.

Mettiamolo poi in una ciotola, uniamo le uova, la scorza di limone, la farina, lo zucchero e amalgamiamo con un cucchiaio.

Laviamo e puliamo i mirtilli, uniamoli al composto, mescoliamo delicatamente con un cucchiaio di legno e lasciamo riposare per 10 minuti, ricoprendo con pellicola trasparente.

In una padella scaldiamo abbondante olio e versiamoci qualche cucchiaiata di composto per ogni frittella.

Dopo circa 4-5 minuti, appena saranno dorate da ogni lato, scoliamole con una schiumarola su carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto in eccesso.

Poniamo le frittelle su un piatto, e serviamole subito.

Le frittole veneziane sono un classico dei dolci di Carnevale: si trovano nelle pasticcerie, nei supermercati, ma si possono anche fare a casa con mille ripieni diversi: qui di mirtilli...

Graffe di patate

per 8 persone

500 g di **patate**, 600 g di **farina** "00", 150 g di **zucchero semolato**, 30 g di **burro**, 25 g di **lievito di birra** fresco, 4 **uova**, scorza grattugiata di 1 **limone**, **latte** q.b., **sale**, **olio** per friggere q.b., **zucchero a velo** q.b.

In una casseruola lessiamo le patate per circa 30 minuti in abbondante acqua; scoliamole, peliamole e passiamole allo schiacciapatate riunendo il purè in una ciotola. **Setacciamo la farina** e disponiamola a fontana, poniamo al centro il purè, un pizzico di sale e il burro ammorbidito a temperatura ambiente.

Stemperiamo il lievito in poco latte e versiamolo al centro della fontana; uniamo le uova, la scorza di limone, lo zucchero e lavoriamo tutto per ottenere un impasto liscio. **Dividiamolo in parti uguali**, ricaviamo dei rotolini e chiudiamoli ad anello; copriamo con un canovaccio e facciamo lievitare fino al raddoppio del volume.

In una padella per fritti scaldiamo l'olio e tuffiamoci poche graffe alla volta, doriamole da ambo i lati, scoliamole con una schiumarola, poniamole su carta assorbente da cucina per perdere l'olio in eccesso, infine, trasferiamole su un piatto da portata e spolverizziamo con abbondante zucchero.

Tortelloni dolci al pecorino

per 4 persone

1 cucchiaio d'**acqua**, 500 g di **farina** "00", 3 cucchiai di **strutto** fresco, 3 **uova**, **sale**, **olio** per friggere q.b. - **Per la farcia:** 500 g di formaggio **pecorino** dolce, 1 pizzico di **chiodi di garofano** macinati, 1 pizzico di **anice** stellato macinato, succo di 1 **limone**

Lavoriamo in una ciotola la farina con le uova, sciogliamo un pizzico di sale in un cucchiaio di acqua e aggiungiamolo all'impasto; incorporiamo poco alla volta lo strutto e amalgamiamo fino a ottenere una consistenza morbida ed elastica.

Copriamo e lasciamo l'impasto a riposare per un paio di ore.

Per la farcia eliminiamo la crosta e lavoriamo con un cucchiaio il formaggio ammorbidito con il succo di un limone e le spezie macinate fino a ottenere una crema compatta.

Stendiamo la pasta con l'aiuto di un matterello in una sfoglia sottile e ritagliamo dei dischi del diametro di circa 6, 8 cm, utilizzando l'apposito coppapasta; mettiamo su ogni disco un paio di cucchiaini di farcia e richiudiamo con un altro disco di pasta premendo leggermente sui bordi.

Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti e, appena sarà bollente, cuociamo i tortelloni dolci per pochi minuti girandoli delicatamente da ambo i lati.

Scoliamo con una schiumarola, facciamo asciugare l'olio in eccesso su carta assorbente serviamo immediatamente.

da ricordare

Possiamo anche utilizzare un formaggio caprino, più morbido e pastoso o della crescenza meno saporita, magari arricchita con erba cipollina tritata fine.

Torciglioni di farro alle 2 creme

per 4 persone

125 g di **farina** "00", 80 g di farina di **farro**, 3 **tuorli** + 1 **uovo**, 40 g di **zucchero a velo**, 10 g di **burro**, 1 pizzico di **cannella**, di **garofano**, di **noce moscata** in polvere, **olio** per friggere, **sale** - Per la crema: 500 ml di **latte**, 150 g di **zucchero semolato**, 40 g di **farina** "00", 4 **tuorli**, 50 g di **cioccolato** fondente

Setacciamo la farina bianca con quella di farro sulla spianatoia, disponiamole a fontana e, al centro, uniamo lo zucchero a velo, i tuorli, l'uovo intero aperto, il burro morbido a fiocchetti, le spezie in polvere, e un pizzico di sale. **Impastiamo gli ingredienti**, poi lavoriamo a lungo il composto fino a ottenere una pasta omogenea; formiamo una palla, avvolgiamola in pellicola e lasciamola riposare per circa 30 minuti. **Stendiamo la pasta** sulla spianatoia infarinata in sfoglie sottilissime, poi tagliamola a dischetti con un coppapasta di 4, 5 cm di diametro; arrotoliamoli su se stessi e formiamo tanti torciglioni. **Friggiamoli** in abbondante olio caldo finché saranno ben dorati. **Scoliamo i torciglioni** su carta assorbente da cucina, per perdere l'olio in eccesso. **Per le creme:** amalgamiamo i tuorli con la farina, lo zucchero e stemperiamo con il latte caldo. **Facciamo cuocere** per una decina di minuti; dividiamo in due parti uguali; uniamo a una il cioccolato grattugiato finemente che lasciamo fondere amalgamando; serviamo i torciglioni accompagnati da queste due creme.

Le creme possono essere insaporite anche con il caffè, oppure con crema di nocciola, avendo così una fantasia di sapori.

Crêpes al latte fritto

per 4 persone

1 l di latte, 50 g di farina "00", 150 g di zucchero semolato, 4 uova, 1 baccello di vaniglia, sale - Per le crêpes: 100 g di farina "00", 200 ml di latte, 2 uova, 1 cucchiaio di burro fuso, 1 cucchiaino di zucchero, olio per friggere q.b., caramello pronto per decoro q.b.

In una ciotola sgusciamo 2 uova intere e 2 tuorli, uniamo lo zucchero semolato e montiamo con una frusta fino a ottenere un composto soffice e spumoso; incorporiamo la farina setacciata, aggiungiamo un pizzico di sale e diluiamo con il latte scaldato e aromatizzato con il baccello di vaniglia (che poi elimineremo).

Poniamo il composto su fiamma media e facciamo rassodare mescolando per una decina di minuti da quando comincia a sobbollire, poi spegniamo.

Versiamo il composto su un contenitore a bordi alti precedentemente inumidito e formiamo uno strato di circa 1 cm di spessore, livelliamo e lasciamo raffreddare.

Tagliamo con un coltello la crema e ricaviamo dei rettangoli stretti e lunghi della medesima dimensione.

Prepariamo le crêpes versando le uova in una ciotola con la farina, lo zucchero, il latte e sbattendo bene il composto con una frusta.

Uniamo il burro precedentemente fuso e amalgamiamo il tutto.

Ungiamo una padella con un filo di olio, versiamo poca pastella per volta in modo da velare il fondo, poniamo al centro un rettangolo di crema di latte, poi ripieghiamo la crêpes ai lati formando dei pacchetti.

Facciamo dorare da tutti i lati ed estraiamo ogni pezzo con una schiumarola, adagiandolo su carta assorbente da cucina.

Irroriamo con abbondante caramello e serviamo in tavola caldissimi.

Il caramello si ottiene facendo sciogliere sul fuoco, in un pentolino, 350 g di zucchero in 150 g di acqua; lasciamo sobbollire a fiamma moderata mescolandob fino a che non diventa dorato e denso.

Hot dog dolci

per 4 persone

400 g di **farina** "00", 20 g di **lievito** di birra, 200 ml di **latte**, 35 g di **zucchero**, 1 **limone**, 80 g di **burro** fuso, 4 **tuorli**, **olio** per friggere q.b.
Per la crema chantilly: 200 ml di **latte**, 2 **tuorli**, 1 baccello di **vaniglia**, 120 g di **zucchero**, 200 g di **panna** montata, 200 g di **pasta di zucchero** rossa, **zucchero semolato** q.b.

Sciogliamo il lievito di birra con il latte; aggiungiamo uno dopo l'altro: lo zucchero, la farina, la scorza grattugiata del limone, il burro fuso e i tuorli; lavoriamo con le fruste elettriche finché l'impasto risulterà liscio e sodo.
Formiamo una palla, incidiamola a croce e lasciamola lievitare per 2 ore, coperta.
Schiacciamo la pasta con le mani e stendiamola con un matterello allo spessore di 3 cm; con un tagliapasta ritagliamo dei dischi e appiattiamoli dando una forma allungata.

Scaldiamo abbondante olio in una padella a bordi alti e friggiamoli, pochi alla volta, facendoli dorare da ambo i lati.
Preleviamo questi "panini" con una schiumarola ed eliminiamo l'unto in eccesso su carta assorbente da cucina.
Per la crema: scaldiamo il latte con il baccello di vaniglia inciso per il lungo, sbattiamo i tuorli in una casseruola con lo zucchero, incorporiamo a filo il latte filtrato e cuociamo il composto per 6-7 minuti; mescoliamo fino a ottenere una crema densa.
Facciamola raffreddare, poi incorporiamo la panna montata ben soda e mettiamola in frigorifero.
Su una spianatoia lavoriamo la pasta di zucchero e formiamo dei cilindri, tagliamoli in pezzi uguali, diamo loro una forma arrotondata alle estremità e pieghiamoli leggermente a imitare i wurstel.
Tagliamo orizzontalmente a metà i panini dolci fritti, farciamoli con la crema chantilly e un wurstel di pasta di zucchero, spolverizziamoli con lo zucchero e serviamo.

da ricordare

Fagottini con crema al pistacchio

per 4 persone

250 g di **farina** "00", 150 g di **burro**, 100 ml di **latte**, 50 g di **zucchero**, 1 **uovo**, 20 g di **lievito** di birra, **sale**, **olio** per friggere q.b.
Per il ripieno al pistacchio: 50 g di **farina** bianca "00", 80 g di **zucchero semolato**, 300 ml di **latte**, 3 **tuorli**, 3 cucchiai di **pasta di pistacchio**, **zucchero a velo** (per decorare)

Prepariamo l'impasto facendo sciogliere il burro a bagnomaria, uniamolo allo zucchero amalgamando. **Su una spianatoia** formiamo una fontana con la farina setacciata, uniamo il lievito mescolato al latte caldo. **Uniamo** anche il composto di burro e zucchero, l'uovo, un pizzico di sale e lavoriamo l'impasto fino ad ammorbidirlo. **Stendiamolo** poi con il mattarello fino a uno spessore di 3-4 mm e ricaviamo dei rettangoli di 6x10 cm e teniamoli da parte. **Prepariamo il ripieno** sbattendo in una ciotola i tuorli con lo zucchero, quindi uniamo la farina setacciata. **Versiamo a filo il latte** bollente mescolando con un cucchiaio di legno, poniamo in una casseruola e mettiamo sul fuoco ad addensare. **Incorporiamo al composto** 3 cucchiai di pasta al pistacchio e facciamo raffreddare.

Distribuiamo sopra ogni rettangolo un cucchiaio di ripieno e ripieghiamo a libro. **Scaldiamo abbondante olio** in una padella e friggiamo i fagottini per alcuni minuti da ambo i lati sino a doratura, rigirandoli, poi scoliamoli su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso. Serviamo con zucchero a velo.

Potrebbe essere divertente avere colori diversi, usando per metà ripieno del latte condensato con succo di mirtilli, oppure di fragole

Mini krapfen al cioccolato

per 4 persone

370 g di **farina** "00", 2 **uova**, 2 **tuorli**, 150 g di **zucchero semolato**, 50 g di **burro**, scorza di 1 **arancio** biologico, 400 ml di **latte**, 30 g di **cacao** amaro, 15 g di **lievito di birra**, **olio** per friggere q.b., **sale**, codette di **cioccolato** q.b.

In una ciotola sciogliamo il lievito, incorporiamoci un pizzico di zucchero e 20 g di farina: formiamo un panetto e lasciamolo lievitare, coperto per 20 minuti.

Lavoriamo 300 g di farina con un pizzico di sale, uniamo 50 g di zucchero, la scorza grattugiata dell'arancio e le uova uno alla volta.

da ricordare

Uniamo il panetto lievitato e lavoriamo a lungo: incorporiamo anche il burro morbido, poi lasciamo lievitare per 20 minuti.

Prepariamo la crema al cioccolato lavorando in una ciotola i tuorli, 100 g di zucchero, la farina, il cacao e il latte.

Versiamo in una casseruola e facciamo addensare a fiamma media, lasciamo intiepidire.

Riprendiamo la pasta, sgonfiamola con le mani, stendiamola con un matterello in una sfoglia spessa 1 cm e tagliamola con un coppapasta di 4 cm di diametro; trasferiamo i dischetti su un telo infarinato e facciamo lievitare per altri 30 minuti.

Friggiamo i krapfen pochi per volta in abbondante olio caldo, scoliamoli e asciughiamoli su carta da cucina.

Trasferiamo la crema al cioccolato in una tasca da pasticcere con bocchetta liscia piuttosto piccola e farciamo i krapfen praticando un foro laterale con la stessa bocchetta.

Decoriamo con codette al cioccolato e serviamo.

Le codette sono piccoli e sottili bastoncini di zucchero, o di cioccolata (fondente o al latte), a volte anche colorati da utilizzate per la decorazione di torte e pasticcini, proprio come coriandoli di Carnevale.

Choux di castagne e pinoli

per 4 persone

200 g di **farina di castagne**, 2 cucchiai di **farina** "00", 150 g di **zucchero di canna**, 70 g di **pinoli**, 2 **mele** mature, 2 **uova**, 1 bicchierino di **rum**, 200 ml circa di **acqua**, **sale**, **olio** per friggere q.b., **zucchero a velo** q.b

Sbucciamo le mele, priviamole del torsolo e grattugiamole finemente.
Cuociamole con 50 g di zucchero e 100 ml di acqua sino a che saranno ridotte a purè, poi lasciamole raffreddare.
Setacciamo in una ciotola la farina di castagne, quella bianca e incorporiamoci la purea di mele.
Aggiungiamo il liquore, i tuorli leggermente sbattuti, lo zucchero e l'acqua rimanenti per la pastella lavorando con un cucchiaio di legno per alcuni minuti.
Uniamo i pinoli e amalgamiamoli uniformemente.
Montiamo con le fruste elettriche gli albumi, un pizzico di sale, uniamoli al composto di farine e pinoli delicatamente; scaldiamo abbondante olio in una larga padella e friggiamo gli choux a cucchiaiate, pochi alla volta; scoliamo i dolci e spolverizziamoli con zucchero a velo.

La choux è una pasta leggera e delicata, che viene usata in pasticceria generalmente per preparare bignè con farina, acqua (o latte), sale e lievito cui si possono aggiungere: zucchero, burro e aromi a seconda dei desideri.

Donuts ricoperti al gianduia

per 4 persone

500 g di patate a pasta gialla, 400 g di farina "00", 4 uova, 100 g di zucchero, 30 g di burro, 100 ml di latte, 25 g di lievito di birra fresco, scorza grattugiata di 1 limone, non trattato, olio per friggere q.b. - **Per la copertura:** 200 g di cioccolato gianduja, 80 g di panna fresca - **Per decorare:** granella di nocciola q.b.

Lessiamo le patate, sbucciamole e passiamole allo schiacciapatate, incorporiamoci il burro a fiocchetti.
Sciogliamo il lievito di birra nel latte tiepido e uniamolo alla purea di patate con le uova, la farina setacciata, la scorza di limone e lo zucchero. Impastiamo fino a ottenere un composto liscio, sodo e omogeneo.
Ricaviamo dall'impasto tanti rotolini e chiudiamoli a ciambella sino a esaurimento dell'impasto.
Disponiamo le ciambelle su un foglio di carta forno, copriamole con un canovaccio e lasciamole lievitare in un luogo caldo fino a che il loro volume sarà raddoppiato.
Scaldiamo abbondante olio nell'apposita padella per i fritti, immergiamoci le ciambelle sollevandole con una paletta di silicone e cuociamole, girandole un paio di volte, sino a quando saranno ben dorate.
Trasferiamole a sgocciolare ancora calde su carta assorbente.
Prepariamo la copertura facendo fondere il cioccolato a bagnomaria, incorporiamoci la panna fresca, girando a lungo con una frusta.
Immergiamo nella copertura i donuts, giriamoli e cospargiamoli con granella di nocciole.
Facciamo solidificare.

I "doughnuts" o donuts sono un dolce originario degli Stati Uniti e del Canada: morbidi e golosi dolcetti fritti coperti da coloratissime glasse.

Ciambelle all'ananas

per 4 persone

8 fette di **ananas** al naturale, 100 g di **farina** "00", 2 **uova**, 100 ml di **latte**, 70 g di **zucchero semolato**, 30 g di **fecola di patate**, ½ bustina di **vanillina**, 1 pizzico di **cannella** in polvere, **sale**, **olio** per friggere q.b., **cannella** q.b.

da ricordare

Dividiamo i tuorli dagli albumi in ciotole separate.

Con una frusta, lavoriamo in una ciotola i tuorli con lo zucchero, la farina setacciata con la vanillina, la fecola di patate un pizzico di sale e il latte; mescoliamo bene fino a ottenere una pastella omogenea.

Aromatizziamo il composto con un pizzico di cannella in polvere e diluiamo, se necessario, con un cucchiaio di acqua fredda.

Lasciamolo riposare in frigo per 30 minuti.

Scoliamo le fette di ananas dal loro liquido di conservazione (o tagliamole se l'ananas è fresco), sgocciolamole su di un canovaccio tamponandole delicatamente.

Uniamo alla pastella gli albumi montati a neve con un pizzico di sale e immergiamoci velocemente le fette di ananas, ben asciutte, quindi friggiamole nell'olio caldissimo.

Scoliamo con una schiumarola su carta da cucina ed eliminiamo l'olio in eccesso.

Cospargiamole di cannella in polvere e serviamo subito.

All'ananas sono riconosciute proprietà eupeptiche, ossia fa parte di quegli alimenti in grado di stimolare la secrezione dei succhi gastrici e di facilitare così le funzioni digestive.

Spirali al cacao

per 4 persone

100 g di **farina di castagne**, 100 g di **farina bianca**, 50 g di **cacao** dolce, 200 ml di **latte**, 2 **uova**, 60 g di **zucchero**, 1 cucchiaino di **lievito**, **sale**, **olio** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

In una ciotola facciamo cadere la farina di castagne e il cacao setacciati. **Uniamo la farina bianca**, lo zucchero, il lievito e il sale, sempre facendo passare gli ingredienti attraverso il setaccio. **Sbattiamo le uova** e incorporiamolo alle farine facendolo scendere a filo e mescolando velocemente con una frusta a mano.

Aggiungiamo il latte, poco alla volta, senza smettere di lavorare: il composto deve essere denso e, se necessario, uniamo altra farina; trasferiamo l'impasto in una tasca da pasticcere. **Versiamo l'olio** in una padella, portiamolo a calore e friggiamo subito l'impasto facendolo cadere dalla tasca che premeremo muovendola in cerchi concentrici per formare una spirale sulla superficie dell'olio. **Facciamo friggere** le spirali poche alla volta 3 minuti per parte. **Scoliamole con un mestolo** forato e appoggiamole su fogli di carta da cucina; trasferiamole poi su un piatto da portata e spolverizziamo con lo zucchero a velo.

PASSO PASSO
Vuoi vedere questa ricetta **step by step**? Inquadra il QR code
www.cottoecrudo.it

Le farine e il cacao se ben setacciati non formano grumi e si gonfiano meglio in cottura.

Spirali di miele

per 6 persone

500 g di **farina** "00", 1 bicchiere di **vino bianco** secco, 90 ml di **olio** d'oliva, 200 g di **miele**, **olio** di arachidi per friggere, 1 cucchiaio di **cannella** in polvere, **sale**

Versiamo in un tegamino l'olio, il vino e un pizzico di sale, poi facciamo intiepidire. **Setacciamo la farina** in una ciotola e incorporiamo la miscela di olio e vino lavorando con una forchetta. **Trasferiamo l'impasto** sul piano di lavoro infarinato e lo lavoriamo con le mani formando una palla che metteremo in una ciotola coperta con un telo umido in modo che non si secchi. **Iniziamo a prendere la pasta** e a tirarla con il mattarello fino a ottenere una sfoglia sottile da cui ricavare strisce rettangolari di 50 cm di lunghezza e 5 cm di altezza tagliandola con una rotella. **Pieghiamo le strisce** a metà per il lungo e pratichiamo dei taglietti lungo i due margini che avremo sovrapposto, poi arrotoliamo le strisce a spirale. **Proseguiamo fino** a esaurimento dell'impasto. **Facciamo scaldare l'olio** di arachidi in un tegame con i bordi alti e friggiamo le spirali, che devono essere coperte dall'olio. **Scoliamole** con un mestolo forato e appoggiamole su carta da cucina. **Portiamo a bollore** il miele a fuoco basso e mettiamolo poi in un piatto piano. **Facciamo scivolare** velocemente le spirali nel miele prima di disporla su un piatto da portata e spolverizzarle con un po' di cannella.

da ricordare

Volendo, possiamo anche cospargere le spirali con delle codette colorate (come in foto).

Bomboloni

per 6 persone

400 g di **farina** "00", 100 g di **zucchero semolato**, 12 g di **lievito** di birra, 60 g di **burro**, **sale**, scorza grattugiata di 1 **limone**, **olio** o strutto per friggere

da ricordare

Lavoriamo la farina con il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero, un pizzico di sale e il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida.

Aggiungiamo anche la scorza del limone e continuiamo a lavorare fino a quando l'impasto avrà preso una certa elasticità.

Mettiamolo in un recipiente coperto con un panno e lasciamolo riposare per un paio d'ore.

Spianiamo l'impasto con il matterello fino a raggiungere lo spessore di circa 1 cm.

Con uno stampo tondo da 10 cm di diametro ricaviamo tanti dischetti che faremo riposare per circa 60 minuti su di un canovaccio ben infarinato e poi coperto con un altro telo.

In una grande padella di ferro o antiaderente, portiamo l'olio a giusta temperatura e friggiamo i bomboloni pochi per volta.

Quando cominciano a gonfiarsi giriamoli con la paletta e, appena dorati, togliamoli e appoggiamoli su carta assorbente.

Dopo un minuto, passiamoli nello zucchero e gustiamoli ancora caldi.

La giusta temperatura dell'olio è sopra i 170°C e sotto i 180°C, in ogni caso prima che fumi.

Frittelle ubriache

per 4 persone

1 bicchierino di **grappa**, 40 g di **uvetta**, 3 **uova**, 175 g di **zucchero**, grattugiata di 1 **limone**, 100 g di **farina**, 250 ml di **vino bianco**, 250 ml di succo di **arancia**, 40 g di **mandorle** tritate, 20 g di fecola di **patate**, **sale**, **strutto** o **olio** di arachidi per friggere

da ricordare

Ammolliamo l'uvetta nella grappa per almeno 30 minuti.
Sbattiamo a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale, poi aggiungiamo 75 g di zucchero e la buccia del limone.
Uniamo i rossi d'uovo e mescoliamo delicatamente dal basso verso l'alto; incorporiamo poco alla volta la farina.
Facciamo scaldare abbondante strutto in una padella.
Formiamo con il composto preparato delle palline aiutandoci con due cucchiaini.
Facciamole dorare nello strutto disponendole poi su carta assorbente da cucina e teniamole in caldo.
Prepariamo la salsa versando in un tegamino il vino bianco, il succo d'arancia, lo zucchero rimasto e le mandorle.
Portiamo a ebollizione mescolando in continuazione.
Uniamo alla salsa la fecola sciolta in un poco d'acqua fredda e portiamo di nuovo a ebollizione; infine, incorporiamo l'uvetta con il suo liquore e serviamo la salsa assieme alle frittelle calde.

Se la grappa non piace o è troppo forte sostituiamola con un liquore dolce, magari agli agrumi.

Ravioli di Carnevale

per 4 persone

200 g di **farina** + 2 **cucchiai**, 4 cucchiai di **latte**, 40 g di **burro**, 1 **uovo**, 2 cucchiai di **zucchero semolato**, 2 cucchiai di **sale** fino - **Per il ripieno:** 80 g di **fichi** secchi, 20 g di **uvetta**, 4 cucchiai di **liquore** al limone, 2 **mele** Renette, la scorza grattugiata di 1 **limone**, 20 g di **pinoli**, 50 g di **marmellata di albicocche**, **olio** per friggere, **zucchero al velo**

Prepariamo la pasta setacciando la farina con il sale, nella fontana uniamo l'uovo, lo zucchero e il burro ammorbidito a pezzetti; amalgamiamo lavorando piano con le dita.
Aggiungiamo poi il latte continuando a lavorare fino a ottenere un composto liscio e morbido (5 minuti).
Con l'impasto facciamo una palla, avvolgiamola in pellicola trasparente e mettiamola in frigorifero e facciamo riposare 30 minuti.
Stendiamo l'impasto con il matterello allo spessore di 3 mm da cui ricavare tanti dischi con il taglia pasta.
Prepariamo il ripieno tagliando i fichi a metà e ammolliamoli per 20 minuti in acqua tiepida, asciughiamoli con carta da cucina, poi mettiamoli in una ciotola con l'uvetta e bagniamo con 3 cucchiai di liquore, quindi lasciamo riposare per 20 minuti.
Sbucciamo le mele, eliminiamo il torsolo e tagliamole a dadi che metteremo in un tegamino con la scorza del limone, 1 cucchiaio di liquore e 3 cucchiai di acqua; copriamo e facciamo cuocere a fuoco basso per 10 minuti.
Mettiamo in una ciotola i fichi e l'uvetta asciugati, le mele cotte e i pinoli, aggiungiamo la marmellata e amalgamiamo bene gli ingredienti.
Dividiamo il ripieno al centro dei dischi, pieghiamoli in 2 sigillando la pasta con le dita.
Versiamo l'olio in una padella e facciamo friggere i ravioli, 3 minuti per parte, scoliamoli e appoggiamoli su fogli di carta da cucina ad asciugare; infine, spolverizziamo con lo zucchero a velo.

Se non abbiamo trovato le mele Renette, ripieghiamo sulle Golden delicious.

Piramide di bignè

per 8 persone

900 g di **pasta bignè**, 3 **arance**, 300 ml di **olio** di arachidi, 70 g di **confetti** colorati
Per il caramello: 250 g di **zucchero**, 1 cucchiaino di succo di **limone**

Laviamo le arance e grattugiamone la buccia che aggiungeremo alla pasta da bignè mescolando per amalgamare.
In una casseruola facciamo sciogliere lo zucchero in 5 cucchiai di acqua e succo di limone.
Lasciamo che questo caramello prenda colore senza scurirsi troppo (circa 10 minuti), togliamolo dal fuoco e teniamolo al caldo perché resti fluido.

da ricordare

Scaldiamo l'olio in un tegamino a bordi alti.
Mettiamo l'impasto per bignè nella tasca da pasticcere e spremiamo la pasta tagliando dei pezzetti di circa 3 cm con un coltello affilato e lasciandoli cadere direttamente nell'olio bollente.
Facciamoli dorare per 3 minuti tenendoli immersi con un mestolo forato.
Adesso procediamo fino a esaurimento dell'impasto cuocendo pochi pezzetti per volta.
Man mano che sono pronti scoliamoli con un mestolo forato e adagiateli su carta da cucina.
Immergiamo velocemente i bignè nel caramello aiutandoci con uno spiedino e disponiamoli in modo da formare una piramide, completiamo con i confetti colorati e il caramello rimasto fatto cadere a filo.

L'olio di semi di arachidi è di gran lunga il più salutare nelle fritture dolci.

Girelle di Carnevale

per 4 persone

200 g di **farina** + 20 g, 1 **uovo** + 2 **tuorli**, 2 cucchiai di **liquore** allo zafferano, **sale** fino, **olio** per friggere, **zucchero a velo** - **Per il ripieno:** 100 g di **zucchero semolato**, 40 g di **pistacchi** sgusciati, scorza di 1 **arancia**

Setacciamo la farina sul piano di lavoro formando una fontana dentro cui mettere: un pizzico di sale, l'uovo e i tuorli sbattuti con il liquore.

Amalgamiamo bene con le mani e continuiamo a impastare.

Formiamo una palla, avvolgiamola con pellicola e lasciamola riposare 20 minuti.

Stendiamo la pasta con il matterello su un piano infarinato fino a 3 mm di spessore, poi ritagliamola in rettangoli di circa 20x25 cm usando un coltello.

Prepariamo il ripieno portando a bollore; in un tegamino 2 bicchieri di acqua in cui scottare i pistacchi per 3 minuti.

Scoliamoli e asciughiamoli con un telo strofinandoli per eliminare la pellicola scura, poi tritiamoli finemente.

da ricordare

Dividiamo lo zucchero semolato in due ciotole, in una mettiamo la scorza dell'arancia, nell'altra i pistacchi; mescoliamo e lasciamo riposare per 20 minuti circa.

Polverizziamo lo zucchero all'arancia su metà dei rettangoli di sfoglia e lo zucchero con i pistacchi sull'altra metà.

Partendo dal lato più corto arrotoliamo strettamente ogni rettangolo su se stesso formando dei cilindri che poi taglieremo a rondelle di circa 1 cm ottenendo le girelle da far friggere, poche alla volta, 2 minuti per parte.

Scoliamole e appoggiamole su fogli di carta da cucina; quando tutte le girelle sono pronte trasferiamole su un piatto e copriamole con zucchero a velo.

Un segreto per una frittura salutare è quello di usare solo una volta l'olio in cui si è fritto, evitando di riutilizzarlo.

Frittelle lombarde

150 g di **farina bianca**, 50 g di **burro**, 50 g di **zucchero**, 500 ml di **latte**, 4 **uova**, 10 g di **lievito** in polvere, 1 **limone**, 1 bustina di **vanillina**, 1 cucchiaio di **rum**, **olio** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

Mettiamo in una pentola capiente lo zucchero, la vanillina, il latte, 500 ml di acqua, il burro a pezzetti, la scorza di mezzo limone tagliata in un'unica striscia e il lievito.

Poniamo il recipiente sul fuoco e portiamo a ebollizione.

Togliamo la scorza e, fuori dal fuoco, incorporiamo la farina mescolando energicamente per amalgamarla.

Rimettiamo la pentola sul fuoco e, continuando a mescolare, facciamola cuocere per 10 minuti.

A fine cottura il composto dovrà staccarsi dalle pareti e risultare liscio e sodo.

Lasciamo intiepidire e, poi, incorporiamo le uova intere, una alla volta; infine profumiamo con il liquore.

In una pentola antiaderente facciamo scaldare abbondante olio e versiamo l'impasto a cucchiaiate.

Quando i tortelli saranno gonfi e ben dorati scoliamoli su carta assorbente.

Serviamoli caldi e spolverizzati di zucchero a velo.

In alcune ricette si aggiungono all'impasto delle fettine di mele che devono essere circa la metà in volume dell'impasto.

Struffoli

400 g di **farina**, 6 **uova**, 1 cucchiaio di **zucchero**, 30 g di **strutto** o **burro**, **sale**, 1 **limone**, **olio** o **strutto** per friggere - **Per guarnire:** 150 g di **miele** fluido, **codette** colorate 100 g di scorze di **arancia** candita, 100 g di **cedro** candito, ½ **limone**, **diavolilli**

Uniamo la farina con un pizzico di sale, 1 cucchiaio di zucchero e la scorza grattugiata del limone.

Incorporiamo 5 uova intere più un tuorlo e, infine, uniamo lo strutto.

Lavoriamo il composto sino a ottenere una pasta liscia.

Ricaviamo da essa tanti bastoncini della grossezza di un dito, poi, con tagli trasversali, ricaviamo da essi dei piccoli rombi.

Friggiamoli poco alla volta in abbondante strutto oppure olio di arachidi e scoliamoli appena avranno preso un bel colore dorato.

Versiamo il miele in una casseruola, facciamolo sciogliere versiamo gli struffoli nel miele, aggiungiamo anche le scorze d'arancia e di cedro candite, tagliate a piccoli pezzi.

Mescoliamo delicatamente e versiamo il tutto su un piatto di portata, dando al dolce una forma conica.

Facciamo piovere sul tutto un'abbondante quantità di diavolilli e codette colorare, poi facciamo riposare per almeno 2 ore prima di servire.

da ricordare

La ricetta tradizionale è caratterizzata dall'assenza di lievito e si ottengono palline di pasta fritta particolarmente croccanti che si conservano anche per due o tre settimane, essendo ricoperte dal miele che funge da conservante naturale.

Krapfen di Carnevale

600 g di **farina**, 3 cucchiai di **zucchero**, 50 g di **burro**, 3 tuorli **d'uovo**, 25 g di **lievito di birra**, 1 **limone**, **sale**, **latte**, **vanillina**, **olio** per friggere, **zucchero** a velo

Disponiamo la farina a fontana su un tagliere, facciamo un buco al centro e versiamo il lievito sciolto in mezzo bicchiere di latte tiepido.

Aggiungiamo i tuorli, il burro fuso, lo zucchero, il sale, la scorza del limone e la vanillina.

Impastiamo con un poco di latte tiepido per ottenere un composto consistente.

Mettiamo l'impasto in un recipiente e facciamolo lievitare per circa un'ora in luogo tiepido.

Lavoriamolo ancora per qualche minuto, poi, con l'aiuto di un matterello, stendiamo una sfoglia dello spessore di circa 1 cm.

Servendoci di un coppapasta ritagliamo dei dischi che faremo friggere in abbondante olio bollente.

Scoliamo i krapfen e adagiamoli su un foglio di carta assorbente, quindi spolverizziamoli con zucchero a velo.

La parola krapfen deriva dall'antico tedesco "krafo" (gancio, artiglio), che diventa "graffa" nei dialetti napoletano e siciliano; gli originali altoatesini sono, in genere, ripieni di crema pasticcera.

Castagnole del Friuli

Ricetta regionale

400 g di **farina** bianca, 50 g di **zucchero**, 80 g di **burro**, 2 **uova**, 1 cucchiaino di **lievito vanigliato**, scorza grattugiata di 1 **limone**, **zucchero a velo**, **sale**, **olio** per friggere

In una terrina ammorbidiamo il burro mescolando con un cucchiaio di legno, poi incorporiamo lo zucchero e le uova, una alla volta, amalgamando bene.

Aggiungiamo la buccia grattugiata del limone, un pizzico di sale, il lievito e la farina, poca alla volta, fino a ottenere un impasto morbido.

da ricordare

Con un cucchiaio creiamo delle palline grandi come una castagna che lasceremo poi cadere dentro l'olio bollente.

Appena la pallina assume il colore dorato togliamola dal tegame con un mestolo forato e mettiamola su fogli di carta assorbente a perdere l'unto in eccesso.

Serviamo spolverizzando con lo zucchero a velo o con granella di zucchero.

Comuni a molte altre regioni, queste frittelline possono variare con l'aggiunta di un po' di liquore.

Castagnole alloro e rum

per 4 persone

350 g di **castagne** secche, 4 foglie di **alloro**, 100 g di **zucchero**, 2 **uova**, 2 cucchiai di **rum**, **olio** per friggere q.b., **sale**

Facciamo ammorbidire le castagne in una ciotola con acqua tiepida per 4-5 ore (o la sera precedente).
Poniamole a bollire in acqua leggermente salata con 2 foglie di alloro, per circa 30 minuti.
Scoliamole e, ancora calde, passiamole al passaverdura facendo cadere il composto ottenuto in una capiente ciotola, poi uniamo 50 g di zucchero.
Aromatizziamo in ultimo con due foglie di alloro tritate finemente e il rum, quindi lasciamo raffreddare prima di aggiungere anche lo zucchero rimasto e le uova mescolando con un cucchiaio di legno fino a ottenere un impasto omogeneo.
Versiamo abbondante olio in una padella per fritti, poi, con 2 cucchiaini bagnati, preleviamo un quantitativo d'impasto grande come una noce e tuffiamolo nell'olio bollente; friggiamo per qualche minuto, finché le frittelle cominceranno a dorare, girandole con delicatezza.
Depositiamole, a mano a mano che le scoliamo, su un foglio di carta assorbente da cucina, in modo che perdano l'olio in eccesso e serviamole caldissime.

Le castagnole sono così definite perché la loro dimensione ricorda quella delle castagne; sono un dolce tipico che viene preparato a Carnevale soprattutto in Veneto, Emilia-Romagna e Lazio.

Dolci ripieni agli amaretti

per 6 persone

350 g di farina, 250 g di zucchero, 3 uova, sale, succo d'arancia, vanillina, olio per friggere, zucchero a velo - Per il ripieno: 200 g di biscotti secchi, 50 g di zucchero, 200 g di amaretti, 100 g tra pinoli, cedro candito e mandorle, 50 g di cacao amaro, bicchierino di anice o Sambuca

Versiamo la farina a fontana su una spianatoia e, al centro, uniamo man mano tutti gli ingredienti elencati.
Amalgamiamo bene, lasciamo riposare, poi stendiamo la sfoglia molto sottilmente aiutandoci con un mattarello.
Ammolliamo i biscotti secchi con un po' di acqua calda, sbricioliamoli e mescoliamoli fino a ottenere un impasto morbido.

Sbricioliamo anche gli amaretti e uniamoli al composto di biscotti assieme al cacao, allo zucchero, ai pinoli, al cedro e alle mandorle, il tutto tagliato a pezzettini.

da ricordare

Aggiungiamo alla fine anche il liquore.
Ricaviamo dalla pasta dei quadrati di circa 5-8 cm, mettiamo al centro di ogni rettangolo un po' di ripieno e chiudiamo a triangolo pigiando bene sui lembi (aiutandoci con una forchetta).
Friggiamo i dolci in abbondante olio ben caldo e quando saranno dorati scoliamoli e asciughiamoteli sulla carta da cucina.
Spolveriamo con lo zucchero a velo e serviamo.

Questi dolcetti sono ottimi da gustare sia caldi che freddi.

Tortelli di castagne

per 6 persone

300 g di **farina** bianca, g di **zucchero semolato**, 50 g di **vino bianco**, 40 g di **burro**, 1 **uovo**, scorza di 1 **limone**, **zucchero a velo**, **olio** per friggere, **sale**
Per il ripieno: 100 g di **castagne** secche, 200 g di **marmellata** di ciliegie, 50 g di **cacao** amaro, **zucchero semolato**, **pane** grattugiato

Lessiamo le castagne dopo averle tenute a bagno una notte in acqua fredda, poi passiamole al setaccio.
Uniamo al composto il cacao, un cucchiaio di zucchero, la marmellata e un po' di pane grattugiato.
Amalgamiamo bene gli ingredienti sino a ottenere un impasto piuttosto sodo; teniamolo da parte.
Setacciamo la farina sulla spianatoia, disponiamola a fontana e mettiamo al centro l'uovo, il burro, lo zucchero, un po' di scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale e impastiamo con cura aggiungendo poco vino bianco per ottenere un impasto di giusta consistenza.
Stendiamo con il matterello una sfoglia dello spessore di 3-4 millimetri.
Dalla sfoglia ricaviamo dei dischi di 5 cm di diametro, poi collochiamo al centro di ogni disco un cucchiaino di ripieno.

da ricordare → **Chiudiamo la pasta** sul ripieno premendo bene i bordi.

Friggiamo i tortelli in abbondante olio bollente, asciughiamoli su carta assorbente e spolverizziamoli con lo zucchero a velo.

Invece della marmellata di ciliegie possiamo accentuare il sapore usando quella di castagne

Cicerchiata

per 4 persone

240 g di **farina**, 20 g di **zucchero**, 2 **uova**, 2 **tuorli**, 1 cucchiaio di **vino bianco secco**, **olio** o strutto per friggere - **Per amalgamare:** 100 g di **zucchero**, 100 g di **miele**, **frutta candita** a pezzetti

Impastiamo la farina con le uova, i tuorli e lo zucchero, aggiungiamo il vino e lavoriamo accuratamente la pasta, quindi formiamo dei bastoncini della grossezza di un maccherone che, poi, taglieremo a piccoli pezzi.

Friggiamoli, pochi alla volta, in olio o strutto bollente in modo che abbiano un colore uniforme.

In un tegame a parte facciamo caramellare lo zucchero con il miele unendo i canditi, infine incorporiamo anche i pezzetti di pasta con un cucchiaio di legno, mescolando delicatamente e tenendo la teglia sul fuoco basso finché il miele sarà tutto assorbito.

da ricordare

Versiamo il composto su un piatto rotondo e, con le mani inumidite, diamogli una forma a ciambella inserendo un bicchiere al centro.

Benché diffuso anche in Umbria e Lazio, questo dolce legato alla ricorrenza del Carnevale è riconosciuto come PAT (Prodotto Agroalimentare Tipico) da Abruzzo, Marche e Molise.

Frittelle di mele

4 **mele** Renette, 2 cucchiai di **farina bianca**, 1 **uovo**, 2 cucchiai di **zucchero**, **latte** q.b., **sale**, **olio** per friggere, **zucchero vanigliato**

Sbucciamo le mele e leviamo il torsolo, poi tagliamole a rondelle non troppo sottili.
In una ciotola prepariamo una pastella sbattendo l'uovo con la farina, due cucchiai di zucchero, il sale e il latte necessario per ottenere un composto morbido.
Immergiamo ogni rondella di mela nella pastella, poi facciamole friggere in olio bollente 2 minuti per parte.
Appena dorate togliamole con il mestolo forato e adagiamole su carta da cucina a perdere l'unto in eccesso.
Prima di servire spolverizziamo con zucchero vanigliato.

La pastellatura, anche molto semplice come questa, è il metodo migliore per friggere la frutta.

Carteddate

400 g di **farina** "00", 120 g di **miele**, 20 g di **lievito** di birra, ½ bicchiere di **vino bianco**, 3 cucchiai d'**olio extravergine** di oliva, abbondante **olio** per friggere

Diluiamo il lievito in poca acqua tiepida e impastiamolo con la farina setacciata, 3 cucchiai d'olio e il vino, fino a ottenere una pasta morbida.

Formiamo una palla e lasciamola lievitare per circa 2 ore, coperta con pellicola trasparente.

Su una spianatoia infarinata stendiamo la pasta con un mattarello fino a uno spessore di circa 3 mm.

Con una rotella dentata ritagliamo delle fettucce larghe 5 cm e lunghe circa 30 e ripieghiamole in due nel senso della larghezza.

Pizzichiamo una fettuccia ogni 3-4 cm per saldare i due lembi di pasta, arrotoliamola su se stessa come una chiocciola fino a ottenere una sorta di corolla di 6-8 cm di diametro. Procediamo nello stesso modo con le altre fettucce, fino a esaurire gli ingredienti.

Friggiamo le carteddate in abbondante olio molto caldo, scoliamole con una schiumarola su carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto in eccesso.

Immergiamole nel miele, precedentemente scaldato in un tegame fino a scioglierlo, e sgoccioliamole leggermente.

Disponiamo su un piatto le carteddate con la parte frastagliata rivolta verso l'alto e serviamole con altro miele.

La ricetta orignale di questo dolce tipico pugliese prevede l'utilizzo del mosto cotto, riscaldato, al posto del miele; il loro nome deriva dalla forma a cesto intrecciato.

Ricetta regionale

per 6 persone

1 l di **latte**, 150 g di **farina** "00", 150 g di **zucchero semolato**, 6 **uova**, scorza di 1 **limone**
½ cucchiaino di **cannella** in polvere, 80 g di **pangrattato**, abbondante **olio** per friggere
sale, **zucchero a velo** q.b.

In una bastardella sgusciamo 3 uova e uniamo i tuorli delle altre 3 (teniamo da parte gli albumi), aggiungiamo lo zucchero semolato e, con l'aiuto di una frusta, montiamo fino a ottenere un composto soffice e spumoso.
Incorporiamo la farina setacciata, insaporiamo con un pizzico di sale e diluiamo con il latte, versato a filo.
Poniamo poi la bastardella su fuoco medio e facciamo addensare il composto mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno per 25 minuti.
Quando la crema comincerà a staccarsi dalle pareti del recipiente spegniamo il fuoco e uniamo la scorza di limone grattugiata e la cannella.
Versiamo il composto su un largo piatto dai bordi alti precedentemente inumidito, formiamo uno strato di circa 2,5 cm di spessore, livelliamo e lasciamo raffreddare.
In una ciotola montiamo a neve fermissima gli albumi con una frusta.
Tagliamo con un coppapasta tondo la crema ormai solidificata e ricaviamo dei dischi, passiamoli negli albumi montati e successivamente nel pangrattato; friggiamoli in abbondante olio bollente e scoliamoli con una schiumarola, poi adagiamoli su carta assorbente da cucina.
Spolverizziamoli con zucchero a velo e serviamoli in tavola caldissimi.

Il latte fritto viene preparato anche salato, con prezzemolo e cipolla, sale e pepe come stuzzichino da aperitivo.

Raviolini datteri e noci

per 6 persone

250 g di **farina** "00", 200 g di **mozzarella**, 50 g di **miele**, 25 g di **burro**, 4 **datteri** tritati, 4 **noci** tritate, scorza di 1 **arancia** grattugiata, scorza di **limone** grattugiata, 1 cucchiaio di **cannella** in polvere, abbondante **olio** per friggere, **sale**

Setacciamo la farina a fontana su una spianatoia e incorporiamoci il burro ammorbidito a temperatura ambiente, una presa di sale e 150 ml d'acqua tiepida.

Lavoriamo fino a ottenere un impasto liscio e compatto e stendiamolo con un matterello in due sfoglie sottili.

Su un tagliere riduciamo a dadini la mozzarella, poniamola in una ciotola e uniamo la scorza degli agrumi, la cannella, le noci e i datteri tritati; amalgamiamo con un cucchiaio di legno.

Distribuiamo il composto su una delle due sfoglie formando tanti mucchietti ben distanziati tra loro; copriamo con la sfoglia rimasta premendo bene con le dita intorno al ripieno; quindi ritagliamo dei raviolini quadrati servendoci di una rotella dentata.

da ricordare

Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti e, quando è bollente, friggiamoci i raviolini, pochi alla volta; scoliamoli prelevandoli con una schiumarola e adagiamoli su carta da cucina affinché perdano l'unto.

Infine, irroriamoli con il miele precedentemente fatto fondere in un tegame e serviamoli subito.

Il miele viene utilizzato in mille modi: anche come dissetante, vermifugo, antitossico, regolatore e cicatrizzante.

Frittelle di castagne

per 4 persone

150 g di **farina "00"**, 50 g di **farina di castagne**, 200 g di **castagne**, 100 g di **ricotta**, 30 g di **pinoli** tritati, 120 g di **burro**, 150 g di **zucchero semolato**, 3 **uova**, 1 **tuorlo**, abbondante **olio** per friggere

In una ciotola setacciamo le due farine, uniamo le uova, il burro, 30 g di zucchero e lavoriamo il composto fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico; copriamolo con pellicola trasparente e facciamolo riposare per 30 minuti.

Incidiamo la buccia delle castagne e lessiamole in una casseruola con abbondante acqua per 40 minuti; scoliamole, sbucciamole e frulliamole in un robot da cucina, fino a ottenere una purea.

In una ciotola riuniamo la purea di castagne con il tuorlo, la ricotta, lo zucchero rimasto, i pinoli tritati e lavoriamo l'impasto con un cucchiaio.

Su una spianatoia stendiamo la pasta con un mattarello e ricaviamo dei fiori con un coppapasta o un taglia-biscotti sagomato.

Mettiamo al centro di ogni fiore di pasta un cucchiaino di ripieno alle castagne, sovrapponiamo un altro fiore di pasta e sigilliamo bene i bordi con le dita.

Scaldiamo in una padella per fritti abbondante olio e, quando raggiungerà il bollore, immergiamoci poche frittelle alla volta, doriamole su entrambe i lati, sgoccioliamole con una schiumarola e passiamole su carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso.

Queste frittelle non sono leggere perché la castagna è dotata di elevato potere saziante grazie alla sua concentrazione di amidi e fibre.

Frittelle alla veneziana

Ricetta regionale

300 g di **farina "00"**, 40 g di **zucchero semolato**, 20 g di **burro**, 15 g di **lievito di birra**, scorza grattugiata di ½ **limone**, 100 ml di **latte**, 1 **uovo**, ½ bicchierino di **rum**, **sale**, abbondante **strutto** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

In una ciotola stemperiamo il lievito di birra nel latte tiepido con una forchetta, aggiungiamo il burro ammorbidito a temperatura ambiente, l'uovo, lo zucchero, il rum e un pizzico di sale; mescoliamo con un cucchiaio di legno per amalgamare gli ingredienti.

Incorporiamo la farina setacciata, continuando a mescolare fino a ottenere un composto liscio e privo di grumi; aggiungiamo la scorza grattugiata del limone.

Lavoriamo l'impasto fino a quando si formeranno grosse bolle in superficie, lasciamolo riposare per almeno un'ora, in modo che raddoppi di volume, coperto con pellicola trasparente.

da ricordare

In una padella per fritti scaldiamo lo strutto e, quando sarà bollente, immergiamoci l'impasto a cucchiaiate.

Facciamo dorare le frittelle su entrambi i lati rigirandole delicatamente, scoliamole, prelevandole con una schiumarola e adagiamole su carta assorbente affinché perdano l'unto in eccesso.

Serviamole in tavola caldissime, dopo averle cosparse di zucchero a velo.

La prima ricetta ufficiale delle frittelle veneziane è attribuita a Bartolomeo Scappi, cuoco personale di Pio V; nel Settecento la "fritola" diverrà il vero e proprio dolce nazionale della Serenissima.

Strauben

200 g di **farina "00"**, 50 g di **burro**, 2 **uova**, 200 ml di **latte**, 1 bicchierino di **grappa**, abbondante **olio** per friggere, **sale**, **zucchero a velo** q.b.

Per accompagnare: composta di **lamponi**, **marmellata** di albicocche

Sgusciamo le uova separando i tuorli dagli albumi e montiamo a neve questi ultimi con una frusta elettrica.

Fondiamo il burro in un tegame; setacciamo la farina in una ciotola e incorporiamo il burro fuso, un pizzico di sale, il latte, la grappa, i tuorli e gli albumi montati, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Su una spianatoia infarinata stendiamo l'impasto ottenuto con un mattarello fino a ottenere un rettangolo di 4-5 mm di spessore.

Arrotoliamolo su se stesso nel senso della lunghezza e tagliamolo a fette di circa 1 cm di spessore.

da ricordare

Scaldiamo in una padella per fritti abbondante olio e, quando sarà bollente, immergiamo le girelle ottenute, poche alla volta.

Lasciamole dorare da ambo i lati girandole delicatamente.

Preleviamo gli strauben con una schiumarola e adagiamoli su carta da cucina a perdere l'unto in eccesso.

Spolverizziamoli con lo zucchero a velo e serviamoli subito, accompagnando con composta di lamponi o altra marmellata a piacere.

Strauben significa tortuoso come la forma di queste frittelle tipiche tirolesi che si accompagnano con marmellata di mirtilli rossi, panna montata o frutta cotta.

Frittelle di riso

per 4 persone

600 ml di **latte**, 300 ml d'**acqua**, 200 g di **riso**, 100 g di **farina di frumento**, 30 g di **uvetta**, 15 g di **pinoli** tritati, 2 **uova**, 80 g di **burro**, 80 g di **zucchero semolato**, 2 cucchiai di **rum**, scorza di 1 **limone**, abbondante **olio** per friggere, **sale**, **zucchero a velo** q.b.

Scaldiamo l'acqua e il latte in una casseruola, aggiungiamo un pizzico di sale e metà del burro.
Uniamo metà dello zucchero, facciamo sciogliere mescolando con un cucchiaio di legno.
Buttiamo il riso e la scorza di limone grattugiata; facciamo cuocere a leggero bollore per circa 18 minuti, fino a che il latte sarà completamente assorbito dal riso.
Uniamo lo zucchero rimasto, il burro e amalgamiamo.
Togliamo dal fuoco e facciamo riposare il riso per almeno 8 ore, l'impasto deve risultare duro da lavorare con il cucchiaio.
Aggiungiamo i tuorli leggermente sbattuti, la farina e mescoliamo.
Montiamo a neve ben ferma gli albumi con una frusta elettrica e uniamo anch'essi al composto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli, uniamo anche i pinoli, l'uvetta e il rum, mescoliamo fino a ottenere un composto sodo (se necessario aggiungiamo un po' di farina).
In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio e immergiamo il composto a cucchiaiate, formando delle palline; facciamole dorare da ogni lato, scoliamole con una schiumarola, adagiamole su carta da cucina e, infine, spolverizziamole con zucchero a velo.

da ricordare

La qualità di riso più indicata per le frittelle dolci è il semifino con chicchi di media grossezza.

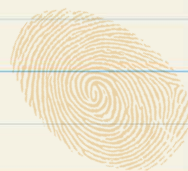
Frittelle di amaretti e zafferano

per 4 persone

150 g di **farina "00"**, 100 ml di **latte** + quello per ammollare il pane, 50 g di **zucchero semolato**, 30 g di **burro**, 7 fette di **pancarré**, 4 **tuorli**, 3 **amaretti**, 2 bustine di **zafferano**, 1 bustina di **vanillina**, ½ bustina di **lievito** in polvere, **sale**, scorza di 1 **limone**, un goccio di **Grand Marnier** q.b., **olio** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

Priviamo della crosta le fette di pancarré usando un coltello seghettato, poniamole in una ciotola, ammorbidiamole con del latte e strizziamo delicatamente.
In un robot da cucina tritiamo le fette ammorbidite con i tuorli, la farina setacciata, lo zucchero semolato, il latte, il burro precedentemente fuso e un pizzico di sale, fino a ottenere una pastella morbida, consistente e omogenea.
Amalgamiamo anche lo zafferano, la vanillina, mezza bustina di lievito in polvere, gli amaretti sbriciolati, la scorza di limone grattugiata e un goccio di Grand Marnier.
Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti e facciamoci cadere la pastella a piccole cucchiaiate.
A mano a mano che le frittelle saranno gonfie e dorate, togliamole con una schiumarola e passiamole a sgocciolare su carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto in eccesso.
Spolverizziamole con abbondante zucchero a velo.

Possiamo accompagnare queste frittelle con della crema inglese o pasticciera.

Crema fritta

1 l di **latte**, 250 g di **zucchero**, 250 g di **farina "00"**, 90 g di **burro**, 80 g di **mandorle** a lamelle, 4 **uova** + 10 **tuorli**, **pangrattato** q.b., **sale**, **olio** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

Amalgamiamo in una ciotola i tuorli con 150 g di farina setacciata, lo zucchero semolato e un pizzico di sale; stemperiamo con il latte caldo, versato a filo.

Trasferiamo la crema in una casseruola e portiamola su fuoco moderato; facciamola cuocere per circa 10 minuti mescolando con un cucchiaio di legno per evitare che si formino grumi.

Togliamo dal fuoco e incorporiamoci il burro a pezzetti e le mandorle, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.

Allarghiamo il composto sulla placca da forno, livelliamolo a circa 2 cm di spessore e lasciamolo raffreddare coperto con pellicola trasparente in frigorifero per almeno 8-10 ore.

Tagliamo poi la crema a rombi con un coltello appuntito, passiamoli nella farina rimasta, quindi nelle 4 uova sbattute con una frusta e, infine, nel pangrattato.

In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio e immergiamo i rombi; cuociamoli fino a dorarli da entrambe i lati, scoliamoli con una schiumarola e poniamoli su carta ad asciugare prima di spolverizzarli di zucchero a velo.

Ancora oggi, in molte regioni la cena del Martedì grasso si conclude con queste frittelle.

Girandole alle spezie

per 6 persone

350 g di **farina "00"** + per la spianatoia, 80 g di **zucchero semolato**, 30 g di **burro**, 2 **uova**, **spezie** in polvere q.b. (cannella, chiodi di garofano), 2 cucchiai di **vino bianco** secco, abbondante **olio** per friggere, **sale**, **zucchero a velo**

In una ciotola impastiamo 350 g di farina setacciata con lo zucchero semolato, un pizzico di sale, il burro ammorbidito, un cucchiaino di spezie in polvere, le uova e il vino bianco.

Lavoriamo la pasta finché risulterà omogenea e avrà una consistenza compatta.

Lasciamola riposare per 30 minuti avvolta nella pellicola trasparente, quindi stendiamola con un mattarello su una spianatoia leggermente infarinata fino allo spessore di 3 mm.

Con una rotella dentata ricaviamo dalla pasta dei quadrati di 8 cm di lato e incidiamoli con 4 tagli obliqui di circa 3 cm che, partendo da ogni angolo, vanno verso il centro.

Pieghiamo i lembi di pasta verso l'interno e premiamoli al centro formando le girandole.

da ricordare

Possiamo utilizzare acqua di fiori d'arancio al posto del vino bianco per aromatizzare.

In una padella per fritti friggiamo queste girandole in abbondante olio bollente fino a dorarle da ambo i lati, scoliamole con una schiumarola e facciamole sgocciolare su carta assorbente per eliminare l'unto.

Disponiamole sul piatto, spolverizziamole di zucchero a velo e serviamole calde.

Frittelle di polenta

100 g di **farina gialla** "fioretto", 100 g di **farina "00"**, 100 g di **zucchero semolato**, ½ **mela** grattugiata, 80 ml di **latte**, ½ bustina di **lievito in polvere**, scorza di ½ **limone**, abbondante **olio** per friggere, **sale**, **zucchero semolato** q.b.

Sbucciamo la mela, priviamola del torsolo (con l'apposito levatorsoli) e grattugiamola finemente.
In una ciotola setacciamo le due farine, uniamo lo zucchero, la mela grattugiata, un pizzico di sale, il lievito, la scorza grattugiata di mezzo limone e mescoliamo con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto omogeneo.
Stemperiamo il tutto con il latte versato filo, continuando a mescolare dal basso verso l'alto.
Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti e, appena sarà a temperatura giusta (intorno ai 175 °C), lasciamo cadere l'impasto a cucchiaiate.
Facciamo attenzione, girando le frittelle a non bucarle, l'olio le impregnerebbe troppo.

da ricordare

Quando le frittelle saranno ben dorate da ogni lato, sgocciolamole con una schiumarola e poniamole su carta assorbente da cucina.
Cospargiamo con zucchero semolato e serviamo.

Per arricchire possiamo aggiungere all'impasto 60 g di uvetta ammorbidita in acqua, poi strizzata e tritata.

Panzerotti dolci

300 g di **ricotta**, 150 g di **zucchero a velo**, 100 g di **cioccolato**, 100 g di **canditi** misti, ½ cucchiaino di **cannella** in polvere, abbondante **olio** per friggere, **zucchero a velo** q.b.

Per la pasta: 300 g di **farina "00"**, 3 **uova**

Riduciamo a pezzetti il cioccolato e a dadini i canditi.

Passiamo al setaccio la ricotta e trasferiamola in una ciotola; uniamo lo zucchero a velo, il cioccolato, la cannella e i canditi, mescoliamo con un cucchiaio di legno per amalgamare.

Prepariamo la pasta setacciando la farina a fontana su una spianatoia, poniamo al centro le uova e impastiamo fino a ottenere un composto liscio e sodo.

Formiamo una palla e lasciamola riposare coperta con pellicola trasparente per 30 minuti.

Su una spianatoia leggermente infarinata stendiamo la pasta con un matterello fino a ottenere una sfoglia di 3 mm di spessore e ricaviamo tanti dischetti del diametro di circa 5-6 cm, utilizzando un coppapasta.

Farciamo ogni dischetto con 1 cucchiaio del composto e chiudiamolo ripiegandolo su se stesso, a mezzaluna.

Facciamo scaldare abbondante olio in una padella per fritti, immergiamoci i panzerotti e facciamoli dorare da ambo i lati; scoliamoli, poniamoli su carta assorbente e lasciamo intiepidire, prima di spolverizzarli con lo zucchero a velo.

I panzerotti e i calzoni, sono preparazioni tipiche di tutta la cucina meridionale, farciti con composti dolci o salati.
Il ripieno tipico dei panzerotti salati è a base di pomodoro e mozzarella.

Perle di pera allo zabaione

per 4 persone

3 **pere** Kaiser, 50 g di **zucchero semolato**, 40 g di **farina bianca** "00", 150 ml di **latte**, 2 **uova**, **pangrattato** q.b., abbondante **olio** per friggere, **sale**
Per la salsa: 1 **uovo**, 1 cucchiaio di **zucchero a velo**, 1 bicchiere di **Vin Santo**, foglie di **menta**

In una ciotola sbattiamo le uova con una frusta, aggiungiamo la farina setacciata e impastiamo fino a ottenere un impasto piuttosto denso che lasceremo riposare per 30 minuti coperto con pellicola trasparente.
Uniamo il latte freddo a filo, lo zucchero e un pizzico di sale.

Su un tagliere sbucciamo le pere con un coltello seghettato e tagliamole a pezzettini regolari; infariniamole, passiamole nella pastella preparata e, successivamente, nel pangrattato.
Scaldiamo abbondante olio in una padella per fritti, appena sarà a temperatura poniamoci le frittelle e facciamole dorare da ogni lato, girandole delicatamente.
Raggiunta la doratura, scoliamole con una schiumarola e passiamole su carta da cucina.
Prepariamo la salsa mettendo in un tegame lo zucchero a velo, l'uovo e il Vin Santo, montiamo con una frusta tenendo il tegame a bagnomaria a fuoco basso.
Infine, disponiamo nel centro del piatto lo zabaione e poniamoci sopra le perle di pere fritte.
Decoriamo con un ciuffo di menta e serviamo.

da ricordare

Invece che pezzetti possiamo ricavare dalle pere delle palline utilizzando uno scavino da gelato.

Caramelle fritte alla pasta di strudel

per 4 persone

250 g di **farina**, 50 g di **strutto**, 1 **uovo**, **sale**, **olio di semi** per friggere - **Per il ripieno:** 200 g di **fichi** secchi, 40 g di **burro**, 30 g di **amaretti** sbriciolati, 30 g di **pinoli** tritati

In una ciotola impastiamo la farina con l'uovo, lo strutto, tre cucchiai d'acqua fredda e un pizzico di sale, fino a ottenere una pasta omogenea ed elastica.

Copriamo con pellicola trasparente e mettiamo riposare in un luogo caldo e asciutto.

Prepariamo il ripieno riducendo i fichi a pezzetti molto piccoli con un coltello ben affilato, raccogliamoli in una ciotola e amalgamiamoli con gli amaretti sbriciolati, i pinoli tritati e il burro fuso, mescolando con un cucchiaio di legno.

Su una spianatoia leggermente infarinata stendiamo la pasta con un mattarello, poi, con una rotella liscia, ricaviamo dei rettangoli di circa 4x8 cm, farciamoli nel centro con un pizzico del ripieno preparato, richiudiamo a caramella e teniamo da parte.

Scaldiamo abbondante olio di semi in una padella per fritti e immergiamoci le caramelle, poche alla volta.

Doriamole da ambo i lati, estraiamole con una schiumarola e poniamole su carta da cucina per eliminare l'unto.

Se utilizziamo fichi freschi è opportuno consumarli nel giro di ventiquattr'ore.

Cannoli alla ricotta

300 g di **farina bianca** "00", 30 g di **zucchero semolato**, 30 g di **burro**, 1 **albume**, 5 g di **lievito** per dolci, **Marsala** secco q.b., abbondante **olio** per friggere, **sale** - **Per il ripieno:** 400 g di **ricotta**, 200 g di **zucchero a velo**, 50 g di **cioccolato** fondente, 20 g di **pistacchi**

Sciogliamo il burro in un tegame a bagnomaria e mettiamolo in una ciotola con la farina setacciata, il lievito, lo zucchero e un pizzico di sale.
Aggiungiamo il Marsala, mescoliamo con un cucchiaio di legno fino a ottenere un impasto morbido; copriamo con pellicola e lasciamo riposare per 2 ore.
Poniamo la ricotta in una ciotola, amalgamiamola con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto cremoso, uniamo il cioccolato spezzettato e i pistacchi tritati; amalgamiamo bene.
Su una spianatoia leggermente infarinata stendiamo la pasta tirandola a 2 mm di spessore, tagliamola in quadrati di circa 10 cm, spennelliamoli con l'albume sbattuto e avvolgiamoli sugli appositi tubi d'acciaio per cannoli.

da ricordare

In una padella per fritti scaldiamo abbondante olio e immergiamo i tubi pochi alla volta.
Quando la pasta sarà dorata scoliamoli, asciughiamoli su carta assorbente da cucina in e lasciamoli raffreddare prima di liberarli dai tubi metallici.
Infine, farciamo con il composto di ricotta.

I cannoli sono una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana; ormai prodotti tutto l'anno a nche se un tempo erano tipicamente carnevalizi.

Arancini dolci

400 g di **riso**, 100 g di **zucchero**, 7 dl di **latte**, 2 **uova**, 250 g di **farina**, 300 g di **pangrattato**, ½ cucchiaino di **cannella** in polvere, **olio** di oliva per friggere, **sale**
Per il ripieno: 1 litro di **latte**, 200 g di **amido** per dolci, 200 g di **zucchero**, 100 g di **zucca candita**, 100 g di **cioccolato** fondente, 1 **limone**

Lessiamo il riso in una casseruola con il latte e un pizzico di sale.
A fine cottura il riso dovrà aver assorbito tutto il latte.
Scoliamolo disponiamolo su una spianatoia e uniamoci lo zucchero e la cannella, mescoliamo con cura e lasciamo raffreddare.
Prepariamo il ripieno versando in un recipiente il latte, l'amido, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone; mescoliamo e portiamo a bollore a fuoco basso, la crema sarà pronta in 5 minuti.
Lasciamola raffreddare, poi aggiungiamoci il cioccolato a scaglie e la zucca candita a dadini; a parte, sbattiamo le uova in una ciotola.
Lavoriamo un pugno di riso dandogli la forma di un'arancia, scaviamolo al centro e poniamoci un cucchiaino di ripieno, chiudiamo con altro riso e passiamo l'arancino prima nella farina, poi nelle uova sbattute e, infine, nel pangrattato.
Procediamo così fino a esaurimento degli ingredienti.
Friggiamo gli arancini in abbondante olio bollente, scoliamoli su carta da cucina, lasciamoli raffreddare e serviamoli.

Possiamo sostituire la zucca candita con il cedro o altri agrumi canditi.

Bignè di ananas

per 4 persone

250 g di **farina**, 2 cucchiai di **burro**, 1 bicchiere di **birra**, 1 bicchiere di **latte**, 1 pizzico di **sale**, 40 g di **zucchero**, 2 **uova**, 1 **ananas**, 3 cucchiai di **rum**, **olio** per friggere

In una ciotola mescoliamo la farina, il sale, i tuorli d'uovo e 2 cucchiai di burro.
Aggiungiamo, sempre mescolando, il latte, la birra e, se occorre, allunghiamo il composto con poca acqua tiepida.
Montiamo a neve gli albumi e amalgamiamoli accuratamente al composto.
Peliamo l'ananas fresco, togliamo la parte dura centrale e facciamolo a pezzetti, che disporremo in un piatto fondo, ricoprendoli di zucchero e innaffiando con rum.
Lasciamo macerare almeno 10 minuti, intanto scaldiamo l'olio in una padella per fritti.
Passiamo i pezzetti di ananas dapprima nella pastella, poi immergiamoli nell'olio bollente.
Per ottenere dei "bignè" croccanti bastano meno di 10 minuti.
Scoliamoli su carta da cucina prima di servirli ancora ben caldi.

Possiamo anche usare l'ananas in scatola, scolando le fette dal liquido di conservazione e lasciandole poi in ammollo con zucchero e rum.

Bignè di banane caramellate

per 6 persone

350 g di **farina**, 1 **uovo**, 20 g di **lievito**, 5 **banane**, 60 g di **fecola di patate**, 0,5 l di **olio** di arachidi, 200 g di **zucchero**, 40 g di **semi di sesamo**, **sale**

Mescoliamo in una ciotola la farina, l'uovo, il lievito, la fecola di patate, un pizzico di sale con circa 2,5 dl di acqua, fino a ottenere una pastella liscia e omogenea.
Lasciamo riposare 10 minuti.
Sbucciamo le banane ben mature e tagliamole a tronchetti di 3 cm circa.
Passiamole nella pastella e friggiamole nell'olio di arachidi ben caldo.
Lasciamole dorare per 5 minuti su fuoco moderato finché i bignè non diventeranno gonfi e dorati.
Prepariamo, in una padella antiaderente, un caramello con lo zucchero e circa 1 dl di acqua, quando comincia a colorarsi, aggiungiamo i semi di sesamo e, subito dopo, passiamoci dentro i bignè fritti.

Facciamo ricoprire rapidamente i bignè con il caramello e serviamoli subito ben caldi e croccanti.

da ricordare

Con lo stesso procedimento oltre alle banane possiamo friggere pezzetti di mela o di avocado.

Frittelle del bosco

per 4 persone

200 g di **pancarrè**, 1 bicchiere di **latte**, 200 g di **frutti di bosco** (fragoline, lamponi, ribes, mirtilli), 1 **uovo**, 2 cucchiai di **zucchero**, 2 cucchiai di **farina**, ½ dl di **olio** di semi

Laviamo e sciacquiamo i frutti di bosco, cospargiamoli con 2 cucchiai di zucchero e lasciamoli macerare un'ora.

da ricordare

Spezzettiamo il pancarrè, dopo avergli levato la crosta e lasciamolo a bagno in un bicchiere di latte.

Mettiamo il latte con il pancarrè in una terrina e schiacciamolo con una forchetta, poi uniamo l'uovo e la farina setacciata.

Amalgamiamo fino a ottenere un composto denso e fluido al tempo stesso.

Immergiamoci i frutti di bosco.

Scaldiamo l'olio in una padella e friggiamoci il composto a cucchiaiate, scoliamo le frittelle su carta da cucina e serviamole calde.

Se non è ancora stagione per trovare i frutti di bosco dal fruttivendolo, potete prenderli di ottima qualità surgelati per una garanzia di gusto.

Frittelle al miele

½ vasetto di **yogurt al miele**, 1 tuorlo d'**uovo**, 60 g di **burro**, 80 g di **farina**, 2 cucchiai di **miele**, 50 g di **mandorle** tritate, **zucchero semolato**, **olio** di semi per friggere

Lasciamo ammorbidire a temperatura ambiente il burro, amalgamiamolo al tuorlo leggermente sbattuto e allo yogurt. **Sbattiamo il composto** finché sarà cremoso e omogeneo, poi uniamo, poco per volta, la farina setacciata e impastiamo il tutto con le mani. **Se l'impasto risultasse** troppo appiccicoso aggiungiamo la farina necessaria. **Avvolgiamo la pasta** in un foglio di pellicola trasparente e lasciamolo riposare per 2 ore circa, a temperatura ambiente. **Amalgamiamo** le mandorle con il miele. **Trasferiamo la pasta** sulla spianatoia infarinata, tiriamo la sfoglia e ricaviamone 10 dischi. **Al centro di ognuno** posiamo una piccola quantità di mandorle al miele. **Ripieghiamo i bordi** facendoli aderire bene e facciamo rotolare tra i palmi delle mani i fagottini ottenuti finché assumono una forma tondeggiante.

Facciamo friggere le frittelle in abbondante olio, poche per volta, finché sono uniformemente dorate. **Trasferiamole su carta** assorbente da cucina e, ancora calde, passiamole nello zucchero semolato. **Lasciamole raffreddare** e, poco prima di servire, spolverizziamole nuovamente.

Possiamo scegliere un miele particolarmente saporito (di agrumi o di castagno) per rendere ancora più ricche queste frittelle.

Frittelle al cacao

per 4 persone

460 g di **farina** + quella per infarinare, 40 g di **cacao** amaro, ½ dado di **lievito di birra**, 2,5 dl di **latte**, 60 g di **zucchero** + quello per cospargere, 2 **uova**, 50 g di **burro**, 1 bustina di **vanillina**, 1 pizzico di **sale**, **olio** per friggere

Setacciamo la farina con il cacao disponendo il composto a fontana sul piano di lavoro; sbricioliamo il lievito in un bicchiere e diluiamolo con 3 o 4 cucchiai di latte tiepido, poi versiamolo al centro della fontana.

Uniamo, poco alla volta, il restante latte tiepido, le uova leggermente sbattute, lo zucchero, il sale, la vanillina e il burro precedentemente sciolto a bagnomaria.

Amalgamiamo a piene mani il composto, fino ad ottenere un impasto elastico e morbido, che disporremo a lievitare per 2 ore, coperto, in una terrina.

da ricordare

Con un cucchiaio d'acciaio preleviamo il composto a mucchietti che disporremo, ben distanziati, su un canovaccio infarinato.

Lasciamo lievitare ancora una buona mezz'ora, poi diamo ai mucchietti la forma di una ciambella.

Friggiamo le ciambelline poche per volta, da ambo le parti in abbondante olio, poi preleviamole con la schiumarola, mettiamole a scolare su carta da cucina e serviamole caldissime dopo averle rigirate in un abbondante strato di zucchero.

Attenzione che la temperatura del latte usato per stemperare il lievito non sia troppo elevata altrimenti penalizzerà la lievitazione.

Sgonfiotti al papavero

300 g di **farina**, 2 **uova**, 50 g di **zucchero**, 1 cucchiaio di **gin**, 1 cucchiaio d'**acqua**, **sale**, 3 cucchiai di **semi di papavero**, **olio** di semi per friggere, **zucchero a velo** q.b.

In una ciotola riuniamo la farina, le uova, lo zucchero, il gin, l'acqua e un pizzico di sale.
Lavoriamo gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo, copriamolo e lasciamolo riposare per un'ora.
Stendiamo poi l'impasto a uno spessore di 5 mm e spolverizziamolo con i semi di papavero.
Con il mattarello esercitiamo una leggera pressione, in modo che i semi aderiscano perfettamente all'impasto.
Ritagliamo la pasta in tanti piccoli rettangoli e facciamoli dorare in olio bollente, quindi scoliamoli, asciughiamoli su carta da cucina e spolverizziamoli di zucchero a velo prima di servire.

PASSO PASSO
Vuoi vedere questa ricetta **step by step**? Inquadra il QR code

www.cottoecrudo.it

Ricchi di calcio e di proteine, i semi di papavero hanno anche un blando effetto sedativo e calmante per il sistema nervoso.

Coriandoli e stelle filanti

per 4 persone

300 g di **farina**, 60 g di **zucchero**, 1 **uovo**, 30 g di **burro**, 2 cucchiai di **grappa**, 1 bustina di **vanillina**, scorza grattugiata di 1 **limone**, **coloranti** alimentari (giallo, rosso, verde, azzurro), **zucchero a velo**, **olio** di semi per friggere

In una ciotola versiamo la farina, lo zucchero, l'uovo, il burro a cubetti, la grappa, la vanillina e la scorza grattugiata del limone.

Impastiamo il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, copriamolo con la pellicola e lasciamolo riposare al fresco per almeno 30 minuti.

Dividiamo l'impasto in 4 parti e aggiungiamo a ognuna un diverso colorante; impastiamo per amalgamare aggiungendo colorante fino a ottenere il colore desiderato.

Lavoriamo ogni pezzo di pasta tirando la sfoglia non troppo sottile.

Ricaviamo quindi 2 sfoglie per ogni tipo di colore: tagliamo la prima a striscioline dello spessore di ½ cm e dalla seconda ricaviamo tante piccole sagome circolari usando un anello di ferro.

Versiamo l'olio in un tegame dai bordi alti, scaldiamolo e friggiamo per pochi istanti sia le stelle filanti, sia i coriandoli, facendo attenzione a non lasciar scurire troppo i dolci.

Scoliamoli con una schiumarola e poniamoli ad asciugare su carta da cucina, quindi trasferiamoli sul piatto da portata e cospargiamo con lo zucchero a velo.

Se con l'aggiunta del colorante la pasta risultasse troppo molle e appiccicosa uniamo della farina.

Altri dolci di carnevale

Se le frittelle la fanno da padrone, è anche vero che, con un po' di fantasia, si possono inventare molti dolci da forno colorati e divertenti per riempire di allegria una festa o una cena.

Torta di stelle filanti

per 8 persone

3 dischi di **pan di Spagna**, 2 **uova** + 2 **tuorli**, 150 g di **zucchero semolato**, 30 g di **maizena**, 500 ml di **latte**, 1 bustina di **vanillina**, 30 g di **burro**, 30 g di **mandorle** spellate, 30 g di **amaretti**, **sale** fino - **Per decorare:** 300 ml di **panna** da montare, 80 g di **zucchero a velo**, 300 g di **pasta di mandorle**, 3 o 4 **gocce di coloranti** alimentari in vari colori

Tostiamo le mandorle nel forno a 180°C per 3 minuti, poi mettiamole nel frullatore assieme agli amaretti, versiamo in un tegamino 2 uova intere, 2 tuorli, 100 g di zucchero semolato e il sale.
Montiamo il composto con la frusta e incorporiamo, la maizena, il latte caldo poco alla volta. Mettiamo il tegame sul fuoco basso e facciamo cuocere per 10 minuti mescolando.
Togliamo dal fuoco e incorporiamo il burro, il trito di amaretti e mandorle, mescolando, lasciamo raffreddare.
Versiamo in un altro tegame lo zucchero rimasto, ½ bicchiere di acqua e la vanillina.
Facciamo sobbollire per 10 minuti; o sciroppo deve ridursi della metà, poi togliamolo dal fuoco.
Sistemiamo su un piatto il primo disco di pan di Spagna e inumidiamolo con metà dello sciroppo, distribuiamo metà della crema e copriamo con il secondo disco di pan di Spagna; ripetiamo l'operazione.
Copriamo con il terzo disco e teniamo il tutto in frigorifero per 1 ora coperto.
Montiamo la panna fredda con 60 g di zucchero a velo; spalmiamone 2/3 sulla superficie e sul bordo.
Mettiamo la panna rimasta in una tasca da pasticcere e realizziamo dei ciuffetti sull'orlo, quindi teniamo in frigorifero.
Dividiamo la pasta di mandorle in 4 parti e coloriamo ognuna con tinte diverse.

da ricordare

Spolverizziamo il piano da lavoro con zucchero a velo e, con il matterello, stendiamo i pezzi di pasta a uno spessore di 2 mm e arrotoliamoli; tagliamo ogni rotolino a pezzi di 1 cm e srotoliamoli in modo da formare le stelle filanti che distribuiremo sulla superficie della torta.

Torta di Carnevale

3 dischi di **pan di Spagna**, 1 bicchiere di **latte**, 100 g di **cioccolato** al latte, 300 ml di **panna** montata, 5 pagliacci di **zucchero** da decorazione, 50 g di **confetti** tipo colorati, 5 strisce di **liquirizia**

Mettiamo il cioccolato ridotto a pezzi in un tegamino, aggiungiamo il latte e facciamo sciogliere a fiamma dolce.
Mettiamo un disco di pan di Spagna su un piatto, spalmiamolo con metà del cioccolato, copriamo con un secondo disco, spalmiamo anche questo con l'altra metà di cioccolato e terminiamo con l'ultimo disco di pan di Spagna.
Mettiamo il tutto in frigorifero per 30 minuti, poi stendiamo la panna montata sulla superficie e sul bordo della torta.
Tracciamo con una forchetta delle righe verticali e sistemiamo i pagliacci di zucchero sulla parte inferiore della torta e i confetti, a gruppi, sulla parte superiore.
Uniamo i pagliacci ai confetti con delle strisce di liquirizia.

Mascherine, animaletti, emoji, oltre che pagliaccetti... le decorazioni in zucchero per Carnevale che si trovano in pasticceria sono davvero tante e stimolano la fantasia.

Dolcetti di marzapane in cestino al sesamo

per 4 persone

Per il cestino: 300 g di **semi di sesamo** tostati, 30 g di **mandorle** spellate e tostate, 120 g di **zucchero semolato**, 200 g di **miele**, 3 cucchiai di succo di **limone**, 2 cucchiai di **olio di mandorle**
Per i dolci: 300 g di **marzapane**, **colorante** alimentare verde, rosso e giallo,
30 g di **zucchero a velo** - **Per decorare:** **confetti** argentati, **codette** di cioccolato, **canditi** a cubetti.

Facciamo sciogliere il miele a fuoco basso, uniamo lo zucchero, il succo di limone e 2 cucchiai di acqua.
Portiamo a bollore e proseguiamo per circa 8 minuti o sino a quando lo sciroppo assume un colore dorato.
Versiamo i semi di sesamo e proseguiamo la cottura 3 minuti mescolando.

Il composto deve assumere il colore bruno del caramello.

da ricordare

Uniamo le mandorle tritate e facciamo cuocere 2 minuti.
Versiamo questo croccante ancora tiepido in uno stampo ovale unto con l'olio di mandorle e facciamolo aderire alle pareti modellandolo.
Per tenerlo morbido, bagniamolo con qualche goccia di succo di limone, lasciamolo poi consolidare.
Suddividiamo il marzapane in panetti e, con uno stecchino di legno, facciamo cadere al centro un goccio di colorante.
Lavoriamo i panetti con le mani cosparse di zucchero a velo prelevando dei pezzetti grandi come noci per formare delle palline; decoriamo le palline passandole nei confetti, nelle codette di cioccolato o nella frutta candita.
Infine, stacchiamo il cestino ormai asciutto dallo stampo e riempiamolo con i dolcetti colorati.

Panzerotti alla marmellata

per 6 persone

200 g di **patate**, 200 g di **farina**, 20 g di **lievito di birra**, 1 **uovo**, 150 g di **burro** fuso, 60 g di **zucchero**, un pizzico di **sale**, **latte** tiepido, **confettura** di albicocche.

Lessiamo le patate con la buccia, sbucciamole ancora calde e passiamole allo schiacciapatate.
Uniamo la farina, il lievito di birra diluito con il latte tiepido, 1 uovo, il burro fuso, lo zucchero e un pizzico di sale.
Impastiamo il tutto, formiamo una palla, mettiamola in una terrina e copriamola con un tovagliolo.
Lasciamo lievitare per un'ora in luogo tiepido.
Stendiamo la pasta con il matterello e ricaviamone dei quadretti; al centro di ognuno mettiamo mezzo cucchiaio di confettura di frutta e pieghiamoli a mezzaluna.
Disponiamoli non troppo vicini su placche da forno imburrate e infarinate e lasciamo lievitare ancora per circa 30 minuti; pennelliamo la superficie con tuorlo d'uovo sbattuto insieme a un cucchiaio di latte freddo e facciamo cuocere in forno a 200°C per 20 minuti.

da ricordare

Al termine possiamo coprirli con dello zucchero a velo come nella immagine.

Mousse all'arancia e limone

per 6 persone

500 g di **mascarpone**, 250 g **zucchero**, 4 **uova**, 2 **arance**, 1 **limone**, **caramelle d'arancio** o limone e **gelatine di frutta**

Laviamo bene un'arancia e un limone, asciughiamoli e grattugiamo le scorze raccogliendo il ricavato in un piattino.
Spremiamo le arance e il limone, poi filtriamone il succo; dovremmo ricavarne circa 1 dl.
Facciamo cuocere questo succo con 100 g di zucchero e 1 bicchiere d'acqua per 10 minuti, poi facciamo raffreddare.
In una ciotola sbattiamo i tuorli d'uovo con 150 g di zucchero usando una frusta, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
Aggiungiamo la scorza grattugiata e, sempre mescolando, anche lo sciroppo preparato, poi, incorporiamo poco per volta il mascarpone.
Montiamo a neve ben ferma gli albumi che andremo ad unire, poco per volta alla mousse.
Distribuiamo, infine, la mousse in coppette e teniamola in frigorifero fino al momento di servire; decoriamole prima di portare in tavola con caramelle e gelatine colorate.

da ricordare

Per ricavare più succo possibile dagli agrumi, prima di spremerli facciamoli rotolare sul piano di lavoro schiacciandoli leggermente con le mani.

Plumcake marmorizzato

per 6 persone

150 g di burro, 250 g di zucchero, 200 g di farina "00", 100 g di fecola di patate, 3 uova, 100 g di cacao dolce, ¼ di bustina di lievito in polvere, sale, miele, latte, zucchero a velo, cioccolatini colorati

Montiamo il burro con lo zucchero e, quando è soffice, uniamo uno alla volta i tuorli continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

Setacciamo la farina con il lievito e la fecola, uniamo un pizzico di sale e aggiungiamo il tutto al composto ammorbidendo, se necessario, con un po' di latte.

Incorporiamo gli albumi montati a neve mescolando delicatamente.

Dividiamo il composto in due parti, a una aggiungiamo il cacao.

Foderiamo uno stampo da plumcake con carta da forno inumidita e strizzata, versiamo a cucchiaiate alterne l'impasto bianco e l'impasto al cacao.

Mettiamo in forno già caldo a 180°C per 40 minuti, togliamo dal forno e lasciamo raffreddare prima di sformare.

Per il decoro: copriamo con 2 cartoncini le parti laterali del dolce e spolverizziamo la superficie con lo zucchero al velo; con un pennellino spalmiamo un po' di miele sulla parte centrale dello zucchero al velo e decoriamo con cioccolatini colorati.

da ricordare

Il decoro possiamo immaginarlo in mille modi diversi anche usando mandorle e pistacchi mischiati al miele.

Mascherine di marzapane

per 8 persone

4 dischi di pan di Spagna, 1 confezione di crema pronta alla vaniglia, 1 confezione di crema pronta al cioccolato, 2 cucchiai di yogurt al malto, 2 cucchiai di yogurt alla frutta, la scorza di 1 arancia, 1 tazzina di panna montata, gelatina di albicocche, gelatina di arance - Per decorare: confettini, pasticche colorate, scorzette d'arancia, divolilli

Disegniamo su un cartoncino la sagoma di una mascherina e usiamola per ritagliare 8 sagome dal pan di Spagna.
Spennelliamone la metà con la gelatina di albicocche, e le altre con quella di arance.
Amalgamiamo alla crema di cioccolato lo yogurt al malto e alla crema di vaniglia lo yogurt alla frutta con la scorza tritata.
Spalmiamo le creme sulle mascherine e sovrapponiamole a due a due.
Amalgamiamo la panna montata alle creme rimaste, trasferiamole separatamente nella siringa per dolci e decoriamo a piacere la superficie delle mascherine.
Con fantasia guarniamo e coloriamo ogni mascherina con confettini, scorzette e così via.

Volendo si possono fare mascherine più piccole in numero maggiore, per esempio se ci sono bambini o personalizzarle usando la siringa per scrivere nomi... Insomma, spazio alla fantasia.

Brigidini toscani

400 g di **farina setacciata**, 200 g di **zucchero fine**, 2 cucchiai di **olio**, 6 **uova**, 1 pizzico di **semi di anice**, 1 pizzico di **sale**, **olio** per ungere la placca

Disponiamo la farina a fontana sul tavolo e mettiamo al centro le uova sbattute con il sale, lo zucchero, l'olio e i semi di anice.

Lavoriamo bene l'impasto, facciamolo riposare almeno un'ora, poi tagliamolo a pezzi grossi come nocciole e spianiamoli con il matterello a forma di cialde sottili.

da ricordare

Disponiamo queste cialdine sulla placca unta di olio o coperta da carta da forno e cuociamole nel forno già caldo a 180°C fino a quando saranno dorate.

Caratteristici di Lamporecchio, comune in provincia di Pistoia, quelli originali portano al centro un fiore stilizzato come si ritrova negli antichi stampi con i quali venivano realizzate le cialde.

Coriandolata

1 confezione di **pasta frolla**, 1 vasetto di **yogurt** alla frutta, 150 g di **ricotta** fresca, 50 g di **zucchero**, poco **burro**
Per la glassatura: 170 g di **zucchero a velo**, **coloranti** alimentari

Stendiamo la pasta frolla e ricaviamone tante palline della dimensione di una noce, appiattiamole leggermente da un lato, distribuiamole su una teglia foderata di carta da forno imburrata e facciamole cuocere a 180°C per una decina di minuti, o finché saranno dorate.

Lasciamole raffreddare, intanto mescoliamo la ricotta allo yogurt e allo zucchero fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Spalmiamo con essa la parte appiattita delle palline e uniamole poi a due a due, infine, trasferiamole tutte su una griglia.

da ricordare

Mescoliamo energicamente lo zucchero a velo con pochissima acqua, quella necessaria a rendere il composto fluido e omogeneo, quindi distribuiamolo in diverse ciotoline aggiungendo a ciascuna qualche goccia di colorante alimentare.

Versiamo la glassa colorata sulle palline in modo da rivestirle e lasciamole asciugare perfettamente prima di servire.

Questi coriandoli, se preparati molto piccoli, sono anche perfetti per accompagnare una crema o decorare un budino.

Ciambella bicolore

per 6 persone

4 **uova**, 250 g di **zucchero**, 200 g di **burro**, 300 g di **farina**, 1 bustina di **lievito**, 50 g di **cacao** dolce

Lavoriamo in una ciotola il burro con le uova e lo zucchero.
Uniamoci, poi, la farina setacciata con il lievito e amalgamiamo bene.
Sistemiamo metà del composto in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato.
Alla restante metà di composto incorporiamo il cacao; stendiamo il composto al cacao nello stampo e inforniamo la ciambella a 180°C per circa 50 minuti.
Leviamo dal forno, lasciamo raffreddare e sformiamo il dolce variegato.

Con le "macchie" possiamo giocare, alternando zone bianche e nere oppure dando un giro affinché si mischino diventando striature.

Torta di marzapane

per 4 persone

200 g di **farina**, 200 g di **burro**, 6 **uova**, 160 g di **zucchero semolato**, 300 g di **zucchero a velo**, 3 cucchiai di **cacao** in polvere, **Amaretto di Saronno**, 1 panetto di **marzapane**, **coloranti** alimentari

Montiamo a neve soda gli albumi con lo zucchero semolato.
Uniamo molto delicatamente i tuorli leggermente sbattuti e la farina setacciata.
Versiamo in una tortiera imburrata il composto e facciamo cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.
Estraiamo la torta, lasciamola raffreddare, poi sformiamola.

Lavoriamo il burro finché sarà spumoso e soffice, uniamo lo zucchero a velo e il cacao.
Sbattiamo la crema finché diventa liscia.
Tagliamo la torta in 3 parti orizzontalmente, spruzziamola di liquore e farciamola con la crema al cacao.
Con il colorante alimentare diamo colore a un terzo del marzapane, stendiamolo come una sfoglia, poi ricopriamo con esso interamente la torta.
Con il marzapane rimasto, che coloreremo a piacere, formiamo delle strisce (stelle filanti) e dei cerchietti (coriandoli) con i quali guarnire la superficie della torta.

Con il marzapane e i coloranti possiamo anche realizzare dei frutti "alla Martorana" per decorare la torta

Mascherina di frolla

per 6 persone

200 g di **farina "00"** + 30 g per la lavorazione, 100 g di **burro**, 100 g di **zucchero**, 1 **uovo**, scorza di ½ **limone**, 1 pizzico di **sale** fine

Per la pasta al cacao: 100 g di **farina "00"**, 50 g di **burro**, 50 g di **zucchero**, 20 g di **cacao** amaro, 1 tuorlo d'**uovo**, **sale**, **colorante** alimentare

In una ciotola setacciamo la farina con il sale, uniamo il burro ammorbidito e tagliato, la scorza grattugiata del limone, lo zucchero e l'uovo intero.

Impastiamo velocemente perché la pasta non deve essere scaldata.

Formiamo una palla, infariniamola, avvolgiamola con pellicola da cucina e mettiamola a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Prepariamo anche la frolla al cacao versando la farina in una ciotola, uniamo il cacao, il burro freddo a pezzetti, il tuorlo, un pizzico di sale e lo zucchero.

Con la punta delle dita mescoliamo e amalgamiamo tutti gli ingredienti.

Avvolgiamo l'impasto con pellicola trasparente e facciamolo riposare in frigorifero per 1 ora.

Stendiamo sul piano di lavoro un foglio di carta da forno infarinato, appoggiamoci la pasta bianca e tiriamola con il matterello in una sfoglia dello spessore di ½ cm e, usando degli stampini, ritagliamo varie forme di animali da decorare (anche seguendo la foto); con la pasta nera formeremo le orecchie, il naso o altri particolari degli animali.

Per formare gli occhi pratichiamo nella pasta dei fori.

da ricordare

Con il colorante alimentare coloriamo qualche ritaglio di frolla bianca per formate le bocche o la cresta del gallo.

Disponiamo i biscotti sulla placca foderata con carta da forno e facciamoli cuocere a 180°C per 20 minuti.

Abito di Arlecchino

3 rotoli di **pasta sfoglia**, 1 **uovo**, **zucchero semolato**,
Per le farciture: 1 cucchiaio di **Amaretto di Saronno**, **marmellate** o **gelatine di frutta** a vari gusti, **crema** pronta **alla vaniglia e al cioccolato**, **frutta** fresca di vari colori

Stendiamo i rotoli di pasta sfoglia e tagliamo un numero pari di rombi piuttosto stretti e lunghi.
Incidiamo con un coltello un altro rombo più piccolo all'interno di metà formine (rimpastiamo sempre i ritagli per avere altre forme).
Spennelliamo tutti i rombi con l'uovo e lo zucchero sbattuti insieme, sovrapponiamo quelli tagliati alle basi intere e facciamoli cuocere in forno a 180°C finché saranno dorati e gonfi.

Lasciamoli raffreddare, quindi passiamo a riempire le parti centrali con marmellate e gelatine di frutta, con la crema al cioccolato profumata con il liquore, la crema alla vaniglia da sola o amalgamata con della frutta frullata.
Disponiamo i rombi a scacchiera alternando i colori proprio come se fosse l'abito di Arlecchino.

da ricordare

Si può usare del kiwi per il colore verde, fragole o marmellata di ciliegie per il rosso, limone per il giallo, mandarino per l'arancio, mirtilli per il blu.

Bignè alla vaniglia

per 4 persone

250 g di **farina "00"**, 250 g di **burro**, 25 g di **zucchero semolato**, 6 **uova**, **sale**, **zucchero a velo** q.b.
Per la crema alla vaniglia: 750 ml di **latte**, 5 **tuorli**, 125 g di **zucchero semolato**, 60 g di **farina "00"**, scorza di **limone**, 1 baccello di **vaniglia**, 4-5 **gocce** di essenza di vaniglia

In una casseruola portiamo a bollore 300 ml d'acqua con il burro e un pizzico di sale; versiamoci la farina setacciata mescolando con una frusta a mano.
Cuociamo il composto finché si staccherà dalla parete della casseruola.
Togliamo dal fuoco, facciamo raffreddare, incorporiamo lo zucchero e le uova, uno alla volta, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.
Scaldiamo il forno a 180°C, poniamo il composto in un sac à poche con bocchetta larga, formiamo i bignè sulla placca imburrata del forno e quociamoli per 20 minuti
Intanto, prepariamo la crema incidendo il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e poniamolo in un tegame con il latte e la scorza di limone grattugiata, scaldiamo per 3-4 minuti.
In una ciotola sbattiamo a crema i tuorli con lo zucchero, aggiungiamo la farina setacciata, il latte aromatico filtrato, l'essenza di vaniglia e mescoliamo per evitare i grumi.

da ricordare

Mettiamo sul fuoco e cuociamo per 5 minuti, poi facciamo raffreddare.
Quando anche i bignè sono freddi, con un coltellino appuntito pratichiamo un piccolo foro sulla parte inferiore e farciamo con la crema alla vaniglia posta in un sac à poche con bocchetta stretta e liscia.
Cospargiamo con zucchero a velo e serviamo.

Nel prossimo numero

LA PASTA AL FORNO

Bontà, gusto e creatività nei nostri primi al forno.

IN EDICOLA DAL 15 MARZO

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 € COTTO&CRUDO.it
www.cottoecrudo.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:

Torte della Nonna
La mia cucina Vegetariana

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Realizzazione editoriale a cura di: Sprea S.p.A.
Fotografie:©adobestock.com, archivio Cigra

Sprea S.p.A.
Socio Unico - direzione e coordinamento Gestione Editoriale S.p.A.
Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea (Vice Presidente), Denis Curti, Alessandro Agnoli, Stefano Spagnolo

CONCESSIONARIA PUBBLICITÀ
SpreaADV Spreа ADV Srl - Tel. 02 92432244 - pubblicita@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano : tel. 02 92432295/440 - distribuzione@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)

Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola

Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: arretrati@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

FOREIGN RIGHTS
Gabriella Re: tel . 02 92432262 - international@sprea.it

REDAZIONE
Art director: Silvia Taietti

Grafici: Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian

Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali , Ambra Palermi, Alessandra D'Emilio, Roberta Tempesta, Elisa Croce, Laura Vezzo, Laura Galimberti, Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Virginia Argiero, Irene Citino, Sara Palestra, Danilo Chiesa - amministrazione@sprea.it

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.

Direttore responsabile: Luca Sprea
Distributore per l'Italia:
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate - ISSN: 1974-1537
Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno